

Kochen mit Klaus

Broccoli-Nudel-Gratin mit Schinken

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g TK-Broccoli, 250 g Spiralnudeln, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen,
- Salz, Pfeffer, 200 g Kochschinken, 2 Pck. Fix für Broccoli-Gratin,
- 250 ml Cremefine, 80 ml Milch, 50 ml Weißwein, 200 ml Brühe,
- Petersilie, Butter, 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Broccoli antauen lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten u. gut abtropfen lassen. Zwiebel u. Knob klein würfeln. Schinken würfeln. Broccoli, Nudeln u. Schinken in eine Auflaufform geben.



2. Zwiebeln u. Knob in Butter andünsten. Cremefine, Milch u. Brühe zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern. Petersilie unterheben u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Sauce über die Nudel-Broccoli-Mischung gießen, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25-30 Min. backen. Mit Petersilie garniert servieren.



Tipps des Chaoten: *Dazu einen guten Weißwein genießen!*

