

Kochen mit Klaus

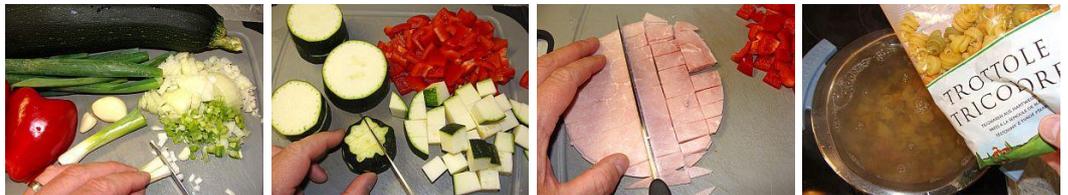
Buntes Nudel-Schinken-Gratin

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 250 g bunte Nudeln, Salz, Pfeffer, 2 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen, Öl
- 1 kl. Zwiebel, 1 rote Paprika, 400 g Zucchini, 60 g Schinkenwürfel,
- 200 g Kochschinken, 300 ml Cremefine, je 100 ml Milch & Weißwein,
- 2 EL helle Sauce, 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken Gratin, TK-Petersilie,
- 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Paprika in kleine, Zucchini in mittlere Würfel, Schinken in Streifen, Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Zucchini u. Paprika mitbraten. Zwiebelweiß u. Knobi zugeben u. glasig braten. Salzen u. pfeffern. Mit Cremefine, Milch u. Weißwein ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren u. aufkochen. Zwiebelgrün, Schinken u. Petersilie einrühren. Nudeln abgießen u. unterheben (evtl. mit Wasser verlängern).



3. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten:

Mit einem frischen Salat und einem trockenen Weißwein servieren.



Erstellt von Klaus am 27.08.2016