

# Kochen mit Klaus

## Erbsen-Schinken-Nudelgratin

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 90 g Schinkenwürfel, 200 g gek. Schinken, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprika
- 4 Lauchzwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 250 g Spiralnudeln,
- 4 Eier, 400 ml Milch, 150 g TK-Erbsen, TK-Schnittlauch, -Petersilie,
- -Basilikum, 400 g Raclette-Käse, frischer Basilikum zur Garnierung

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln abziehen u. fein würfeln. Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen u. in Streifen scheiden. Gekochten Schinken in Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abschrecken u. abtropfen lassen.



2. Schinkenwürfel in Butter knusprig braten, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Paprika kurz mitbraten. Schinkenstreifen, TK-Erbsen zugeben. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Alles mit den Nudeln u. Kräutern mischen u. in eine Auflaufform geben.



3. Eier mit Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Eiermilch über das Gratin gießen u. mit dem Käse belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*



Erstellt von Klaus am 13.03.2012