

# Kochen mit Klaus

## Nudel-Schinken-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g Röhrennudeln (Tortiglioni), 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen,
- 200 g Kochschinken, 125 g Katenschinkenwürfel, 3 Lauchzwiebeln,
- 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken-Gratin, Salz, Pfeffer,
- TK-Schnittlauch, TK-Petersilie, 250 g geriebener Emmentaler

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi schälen u. in klein würfeln. Kochschinken in kurze Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe bissfest garen, abgießen u. in eine große Auflaufform geben.



2. Katenschinkenwürfel in Fett anbraten, Zwiebeln mit Knobi zugeben u. glasig dünsten. Kochschinken kurz mitbraten, pfeffer, Nudeln zugeben u. mit 100 g Käse unterheben.



3. Beutelinhalt mit Sahne, 300 ml Wasser verrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen u. über die Schinken-Nudeln gießen u. mit restl. Käse bestreuen. Im vorgeh. Backofen bei 175°C Umluft ca. 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen frischen Blattsalat servieren!



Erstellt von Klaus am 10.03.2013