



Nudeltorte mit Schinken

Zubereitung

1. Makkaroni nach Anleitung mit Salz kochen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen, so dass später keine Flüssigkeit austreten kann. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden und mit dem aufgetauten Mischgemüse unter die frischen Nudeln mischen. Anschließend in die Springform geben.
3. Für den Guss die Gemüsebrühe mit Milch, Eiern und Schmelzkäse glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen und auf die Nudeln gießen. Den Käse aufstreuen.
4. In den heißen Backofen schieben und ca. 60 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken. Die Nudeltorte aus der Form lösen und aufschneiden. Kann auch mit Tomatensauce und Salat serviert werden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Jonny Hadwiger.

Zutaten

200 g Schinken, gekochter
400 g Gemüse, gemisches (TK)
800 g Nudeln (Tagliatelle oder Makkaroni)
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
5 Eier
100 g Schmelzkäse
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat
1 TL Paprikapulver
200 g Käse (Gouda), geriebener