

Nudelaufauf mit Schinken



Zutaten

300 g Nudeln
Salz
1 Tranche Bauernschinken à
ca. 150 g
150 g Halbfettquark
1 dl Milch
2 Eier
2 EL Reibkäse

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen, gut abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form geben.

Schinken in Würfelchen schneiden und darüberstreuen.

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Quark, Milch, Eier und Käse verrühren. Guss über die Nudeln giessen.

Gratin in der Ofenmitte ca. 30 Minuten überbacken.