

Makkaroni-Schinken-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

250 g Makkaroni
250g Champignons
Rote Paprikaschote
150 g. gekochter Schinken in Scheiben
2-3 Stiele Majoran und Petersilie
2 EL Öl
300 g TK-Erbesen
4 Eier
¼ L Milch
Fett für die Form
100 g geriebener Gauda
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten garen. Abgießen, abtropfen lassen. Pilze und Paprika putzen und waschen. Pilze je nach Größe halbieren bzw. vierteln Paprika klein schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Kräuter waschen und die Hälfte fein hacken.

Öl erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten braten. Paprika etwa 3 Minuten Mitbraten. Schinken, Erbsen und gehackte Kräuter zufügen. Alles mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Eier und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Nudeln zu 4 Nestern aufdrehen. In eine gefettete Auflaufform geben.

Gemüsemischung hineinfüllen und die Eiermilch darübergießen. Mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C, / Umluft: 175 °C, / Gas: Stufe 3) 40 - 45 Minuten backen. Mit Restl. Kräutern garnieren.

„Gutes gelingen und guten Appetit“