Brokkoli Auflauf mit Vollkornnudeln

Zutaten für 5 Personen

- 300 g Vollkornnudeln (Bandnudeln sind ideal)
- 500 g Brokkoli
- 150 g Kochschinken
- 200 ml Sahne (optional 100 ml Sahne + 100 ml Milch)
- 4 Stück getrocknete Tomaten (in Öl)
- 1 Ei
- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- Muskat
- getrocknete Kräuter
- Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So einfach bereitest du den Brokkoli-Nudel-Auflauf zu:

1. Als erstes gibst du den Brokkoli in einen Topf, bedeckst ihn mit Wasser und lässt ihn für ein paar Minuten kochen.
2. Währenddessen kochst du auch die Nudeln in Salzwasser bissfest.
3. Schneide den Schinken in kleine Würfel.
4. Verrühre die Sahne und die Milch mit dem Ei und würze die Masse kräftig mit Muskat, Salz und Kräutern.
5. Wenn du den Brokkoli und die Nudeln abgegossen hast, mischst du beides in einer Schüssel mit dem Schinken und verteilst es anschließend in einer großen Auflaufform.
6. Schneide die getrockneten Tomaten klein und verteile sie auf dem Auflauf. Gib dann das Sahne-Milch-Gemisch dazu und bedecke den Auflauf schließlich mit dem Käse.
7. Backe den Nudel-Brokkoli-Auflauf nun bei 200°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.