

Nudel-Schinken-Gratin

Zutaten für 5 Portionen Nudelauflauf mit Schinken

- 300 g Nudeln
- 200 g Kochschinken
- ½ Zwiebel
- 1 EL Butter
- 100 g Erbsen
- 1 EL Weizenmehl
- 200 ml Sahne
- 500 ml Milch
- 2 Eier
- 35 g geriebener Parmesan
- 1 TL Salz
- Pfeffer (etwas)
- Muskat (gerieben)
- Petersilie (gehackt)
- 200 g geriebener Käse



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 30 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 45 Minuten |

Nudel-Schinken-Gratin selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Würfel auch den Schinken klein.
2. Fette deine Auflaufform. Gib die Nudeln und die Erbsen hinein.
3. Brate die Zwiebel- und Schinkenwürfel mit der Butter in einer Pfanne an.
4. Stäube das Mehl darüber und verrühre es. Gieße die Sahne und die Milch an und bringe sie zum Kochen. Würze die Sauce mit Muskat, etwas Pfeffer und Salz.

5. Nimm die Pfanne von der Kochplatte und rühre den geriebenen Parmesan und die beiden Eigelb unter.
6. Gieße die Sauce über die Nudeln und Erbsen in der Auflaufform.

7. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
8. Streue den Käse darüber und backe das Gratin für 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

