

Bunter Nudelauflauf



Das brauchst du:

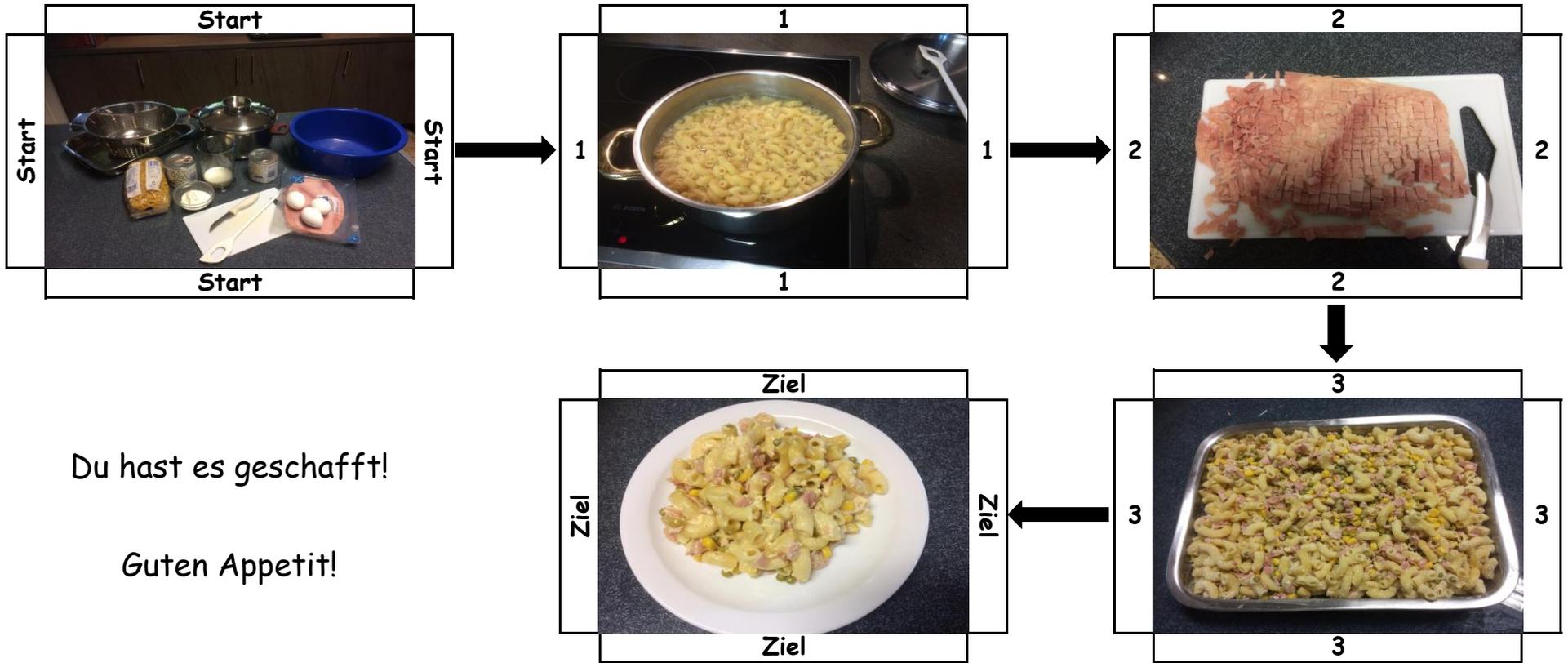
250 g	Nudeln nach Wahl	* Topf
etwas	Salz	* Rührlöffel
150 g	gekochter Schinken	* Abtropfsieb
1 kl. Dose	Mais	* Auflaufform
1 kl. Dose	Erbsen	* kl. Bretter
3	Eier	* kl. Messer
125 ml	Milch	* Schüsseln
80 g	geriebener Käse	
2 EL	Crème fraîche	

Gewürze (bspw. Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer)

So geht's:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen und dann abtropfen lassen.
3. Erbsen, Mais, Schinken, abgekühlte Nudeln und geriebenen Käse in einer Schüssel vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.
4. Eier mit Milch, Crème fraîche und den Gewürzen in einer Schüssel verquirlen und auf die Masse in der Auflaufform gießen.
5. Im Backofen bei 180 Grad ca. 30-35 Minuten garen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!