

# Polars Kochstudio

## **Nudelaufbau mit Schinken**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

300 g Nudeln  
200 g Schinken  
3 Ei(er)  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
250 ml saure Sahne  
200 g Käse, gerieben

### **Zubereitung:**

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser kernig-weich kochen, abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Teigwaren abwechselnd mit fein geschnittenem Schinken in eine gefettete Auflaufform schichten. Eier mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Muskat verschlagen und über die Nudeln gießen. Mit geriebenen Käse bestreuen und bei mäßiger Hitze (180 - 200 Grad) in vorgeheizter Röhre ca. 1/2 Stunde überbacken.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten