



Nudel-Schinken-Gratin mit Lauch

Zutaten

- 125 g gekochter Schinken
- 125 g Tortiglioni
- 200 g Lauch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Nudel Schinken Gratin
- 50 g Gouda, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schinken in Würfel schneiden. Tortiglioni in eine flache Auflaufform geben und Schinkenwürfel darauf verteilen.
3. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Lauch darin andünsten.
4. Wasser und Sahne zugießen und erwärmen. MAGGI Fix für Nudel Schinken Gratin einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Über Nudeln und Schinken geben. Mit Gouda bestreuen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu einen Tomatensalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	431 kcal
Fett	21 g
Protein	21 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen