



Nudelgratin "Italia"

Zutaten

- 200 g Tomaten
- 300 g Zucchini
- 200 g Schinken, gekocht
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bologneser Gratin
- 250 g Eliche
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinken in Würfel schneiden.
3. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Bologneser Gratin einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Schinkenwürfel zugeben.
4. Eliche in eine Auflaufform geben. Die Sauce über die Nudeln gießen. Tomaten und Zucchini fächerartig darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 35 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	71 g
Energie	603 kcal
Fett	20 g
Protein	33 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen