



## Gabelletti-Auflauf

### Zutaten

- 150 g Gabelletti
- 300 g Zucchini
- 90 g Möhren
- 70 g gekochter Schinken
- 100 ml Milch, 1,5% Fett
- 2 Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 2 EL Butter
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Gabelletti nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Schinken in Würfel schneiden. Gabelletti mit Gemüse und Schinken mischen.
5. In einer Schüssel Milch und Eier mischen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren und kräftig mischen. Unter die Gabelletti mengen.
6. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Gemüse-Gabelletti-Mischung einfüllen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	367 kcal
Fett	15 g
Protein	18 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen