

# Nudelaufbau mit Kohlsprossen und Schinken



## Zutaten

250 g Nudeln (Hörnchen, Muscheln)

1 Schale Kohlsprossen

1/2 Zwiebel

1 Packung Schinken (mager)

Rama oder Öl zum Braten

Cremefine zum Kochen

1/2 - 3/4 Suppenwürfel

Weißwein zum Ablöschen

Käse gerieben

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Kresse zur Dekoration

- 1 Stelle einen großen (Nudeln) und einen kleinen (Kohlsprossen) Topf Wasser auf. Entferne von den Kohlsprossen die äußersten Blätter. Reinige sie unter fließendem Wasser. Schneide sie kreuzweise ein, damit sie gleichmäßig weich werden.
- 2 Hacke die halbe Zwiebel sehr fein, schneide den Schinken in gleichmäßige Würfel.
- 3 Löse den Suppenwürfel in 5 EL heißem Wasser auf.
- 4 Wenn das Wasser kocht, gib die Nudeln und die Kohlsprossen hinzu. Lass` die Kohlsprossen etwa 7 Minuten lang wallend kochen, sodass sie noch bissfest sind.
- 5 Koche die Nudeln nach Anleitung bzw. so lange, bis sie noch ziemlich al dente sind.
- 6 Heize das Backrohr auf 200° vor.
- 7 Brate unterdessen die Zwiebelstückchen und den Schinken in einer Pfanne an. Wenn beides leicht Farbe angenommen hat, lösche mit einem guten Schluck Weißwein ab. Gib den aufgelösten Suppenwürfel hinzu und lass alles einige Minuten einkochen. Gib die ganze Flasche Cremefine hinzu und koche die Sauce weiter einige Minuten ein. Würze mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer.
- 8 Schneide die Kohlsprossen in dünne Scheiben.
- 9 Schichte in einer Auflaufform erst 1/3 der Nudeln, dann 1/3 der Kohlsprossen und gieße 1/3 der Sauce darüber. Streue etwas geriebenen Käse darüber. Dann kommt die nächste Schicht - Nudeln, Sprossen, Sauce, Käse. Je nach Größe der Form sollten alle Zutaten nach 2-3 Schichten aufgebraucht sein. Bestreue den Auflauf mit Käse und schiebe ihn in den Backofen. Nach ca. 10-15 Minuten, wenn der Käse geschmolzen ist, kannst du den Auflauf auf die obere Schiene des Backrohrs schieben und auf Grillfunktion schalten, um den Käse zu bräunen. Grille etwa weitere 5 Minuten.
- 10 Nimm den Auflauf aus dem Ofen und lass ihn kurz ruhen. Bestreue ihn nach Geschmack mit Kresse (oder z.B. Schnittlauch) und verteile ihn auf Teller.