

Bergkäse-Nudel-Auflauf

Das braucht man dazu:

350 g Nudeln, 250 g gekochter Schinken, 200 g Bergkäse, 200 g Sahne, 200 ml Milch, 4 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter zum Einfetten

Und so wird's gemacht:

- Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit den Schinken in kleine Stücke schneiden und den Käse reiben. Milch, Eier und Sahne in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verquirlen und reichlich mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 25x30cm) mit Butter einfetten.
- Die Nudeln mit Schinken und zwei Drittel des Käses vermischen und in die Form geben. Den restlichen Käse drüberstreuen, dann den Eier-Sahne-Milch-Mix gleichmäßig über alles verteilen.
- Den Auflauf in den Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 40-45 Minuten goldbraun backen.

Quelle Rezept & Foto: [Schnelles Rezept für Bergkäse-Nudel-Auflauf | freundin.de](https://www.freundin.de/rezept/schnelles-rezept-fuer-bergkaese-nudel-auflauf)



Wir wünschen fantastische Genussmomente!