

Bunter Gemüse-Nudelauflauf

Zutaten für 4 Personen:

125 g	Nudeln, bunte (tricolore)
125 g	Champignons, frische, in Scheiben geschnitten
125 g	Brokkoliröschen
125 g	Blumenkohlröschen
125 g	Möhre(n), in Scheiben geschnittene
200 g	Kochschinken
200 ml	Milch, fettarme
3	Ei(er)
50 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Muskat, gerieben

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Das Gemüse (bis auf Champignons) ca. 4 Min. kochen, Schinken in Streifen schneiden. Alles zusammen in eine Auflaufform geben und vermischen.

Milch und Eier vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über die Gemüse-/Nudelmischung gießen. Zum Abschluss den Parmesankäse darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C gut 30 Min. backen.

Tipp: Ich nehme frische Pilze, aber eine gefrorene Gemüsemischung mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren vom Discounter.

