

## **Rezept des Monats April**

### **Herzhafter Nudelauf**

Zutaten für 4 Personen:

250 g Nudeln, Salz

250 g gekochter Schinken

150 g geraspelter Käse

250 ml Milch

3 Eier

Edelsüß –Paprika, geriebene Muskatnuss

2 Eßl. Paniermehl, 3Eßl. Butter

### **Zubereitung**

Nudeln in Salzwasser kochen. Schinken würfeln. Eine Auflaufform einfetten. Nudeln, Schinken und Käse (2 Eßl. zurückbehalten) einschichten. Die Milch, Eier, Salz, Paprika und Muskat verquirlen. Über den Auflauf gießen. Paniermehl, restlichen Käse und Fettflöckchen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 30 Minuten backen.

Pro Portion ca. 670 Kalorien

**Guten Appetit**