



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Nudel-Gratin mit CREMIUS

 **20-30 Minuten**  **1 Portion**  **Einfach**



Zutaten

1 Cremius
1 kleine Brokkoli
150 g Nudeln
1 Zwiebel
1 Knoblauch
100 g Kochschinken
125 ml Sahne zum Kochen
1 Eigelb
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Brokkoli in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser für 5-6 Minuten kochen.
2. Nudel nach Packungsangabe al dente kochen.
3. Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Schinken klein schneiden.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Schinken zugeben und kurz braten.
5. Sahne mit Eigelb verquirlen und mit Salz, Pfeffer würzen.
6. CREMIUS in Scheiben schneiden.
7. Nudel, Schinken, Knoblauch und die Eier-Sahne in eine Auflaufform geben.
8. Alles mischen und mit Käse Scheiben toppen.
9. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und für 20 - 30 Minuten backen.
10. Nudel Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Brokkoli genießen.

