

Bunter Nudelaufbau



- **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**
- 300 g Nudeln (bspw. Spirelli oder Makkaroni-Chips)
- 1 Packung Buttergemüse
- 200 g Schmand
- 150 ml Milch
- 2 TL Schnittlauchringe
- 1 TL [Gemüsepaste](#) oder Instantbrühe
- 150 g Kochschinken
- geriebener Gouda zum Überbacken

SO BEREITEST DU DEN BUNTEN NUDELAUFLAU ZU:

1. Koche zuerst die Nudeln bissfest.
2. Das Buttergemüse ist in der Regel gefroren. Gib es mit etwas Wasser in einen kleinen Topf, bring es zum Kochen und lass es für 2-3 Minuten köcheln.
3. In der Zwischenzeit verrührst du die Milch mit der Gemüsepaste oder Instantbrühe und mischst sie dann gut mit dem Schmand und dem Schnittlauch.
4. Schneide den Schinken in kleine Würfel.
5. Nimm dir eine große Auflaufform und gib die gekochten Nudeln, das Buttergemüse und die Schinkenwürfel hinein. Verteile alles gut.
6. Gib die Schmand-Sauce zum Auflauf und verrühre alles nochmal.
7. Bestreue den Nudelaufbau zum Schluss mit dem geriebenen Käse.
8. Nun gibst du deinen bunten Nudelaufbau für 20 Minuten in den auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.