

Nudelauflauf

Mit einem frischen Salat serviert passt dieses Gericht nicht nur auf Ihren Sonntagstisch sondern bringt auch unter der Woche eine Abwechslung.



Zutaten

- 400 g Penne Glutano
- 40 g Butter
- 4 El Mix-It Mehl Glutano
- ½ l Milch
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 150 g Schinken
- 150 g Käse (Gouda, Emmentaler)
- Parmesankäse zum Bestreuen
- Petersilie zum Anrichten

Portionen 4

Zubereitung

Die Penne in genügend Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzufügen und anschwitzen. Die kalte Milch hinzugeben und auf kleiner Flamme solange mit einem Schneebesen rühren bis sich ein cremiges Bechamel bildet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auf die Seite stellen.

Schinken und Käse in Würfel schneiden. Die Hälfte der Nudeln in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform geben. Die Hälfte der Schinken und der Käsewürfel darauf gleichmäßig verteilen. Die Hälfte des Bechamels darüber gießen und eine weitere Schicht Nudeln daraufgeben. Die restlichen Schinken- und Käsewürfel verteilen und mit dem Bechamel abschließen. Zum Schluss Parmesankäse darüber streuen und zugedeckt für 20 Minuten bei 180 Grad überbacken.