

Bunter Nudelaufbau bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Nudeln (z.B. Gabelspaghetti), 200 gr Kochschinken, 1 Dose Champignons (170 g Abtropfgewicht), 1 Dose Erbsen (280 g Abtropfgewicht), 1 Dose Paprika (165 g Abtropfgewicht), 1 Dose Mais (140 g Abtropfgewicht), 200 gr Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprikagewürz.

Die Zubereitung:

Nudeln laut Anweisung garen. Gekochten Schinken in kleine Stücke schneiden und mit den abgetropften Pilzen, Erbsen, Paprika und dem Mais zusammen vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in eine Auflaufform geben. Mit der Sahne übergießen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken (trocknet sonst aus!).

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200°C.