

Hawaii-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 1 Packung Kochschinken, 1 große Dose Ananas, 1 Becher Sahne (á 200 gr), 2 Becher Schmand (á 200 gr), 2 Packungen geriebener Käse (á 200 gr).

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Spaghetti wie gewohnt in Salzwasser al dente kochen. Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Ananas Dose öffnen und Saft abgießen.

Die Zubereitung:

Wenn Spaghetti fertig sind, diese abgießen und in eine große Auflaufform geben, gewürfelten Kochschinken, Ananasstücke, Schmand, 1 Tüte Käse und den halben Becher Sahne darauf geben. Alles vermischen. Die zweite Tüte Käse über das Gemisch streuen die restliche Sahne darüber gießen und das Ganze bei 180 Grad in den Ofen. Nur solange bis der Käse schön zerlaufen und goldbraun ist. Fertig!