

Schneller Nudelauflauf

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Rhönland-Spirelli
- 300 g Kaisergemüse
- 200 g Rhönland Landrahm
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g geriebener Käse
- 100 g Kochschinken

Zubereitung:

Spirelli und Kaisergemüse bissfest kochen.

Landrahm und Gemüsebrühe in eine Schüssel geben und verrühren, Schinken in kleine Würfel schneiden.

Nudeln, Gemüse und Schinkenwürfeln in eine Auflaufform geben und gut vermengen. Die Gemüsesoße unterrühren. Darüber den geriebenen Käse streuen.

Den Nudelauflauf ca. 25 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze backen.

Guten Appetit!

