



**theis**

## Brokkoli-Nudel-Auflauf

### Zutaten

- 1 Brokkoli
- 300 g Nudeln
- 150 g Kochschinken
- 1 Becher Schmand
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Milch
- 150 g Käse
- Etwas Muskat
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zunächst den Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Währenddessen auch die Nudeln al dente kochen.

Anschließend den Schinken würfeln und zusammen mit Brokkoli und Nudeln in eine Auflaufform geben. Milch, Sahne und Frischkäse in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über dem Auflauf geben. Zum Schluss alles mit Käse bestreuen und ca. 20-25 Minuten bei 180°C überbacken.