

# Hirtentopf

250 g Bandnudeln  
200 g gekochter Schinken  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
100 g Hirtenkäse/Feta

## Soße:

1 Dose stückige Tomaten  
(400 g)  
200 g Sahne  
2 TL Gemüsebrühe  
2 TL ital. Kräuter  
1 Prise Salz  
Pfeffer



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Bandnudeln ungekocht in den Ofenmeister legen.

Gekochten Schinken und Zwiebeln würfeln und über die Nudeln verteilen.

Rote und gelbe Paprika würfeln und wieder drüber verteilen.

Als letzte Schicht den Hirtenkäse/Feta darauf zerbröseln.

Für die Soße alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und gleichmäßig über die Nudelmischung gießen.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**  
**45 min.** garen lassen.

Anschließend alles miteinander vermengen und ggf. nochmal **5-10 min.** mit Deckel ohne Backofen nachgaren lassen, falls die Bandnudeln noch nicht weich genug sind.