

Nudelauflauf mit Schinken und Erbsen

500 g Nudeln

1 Zwiebel

2-3 Zehen Knoblauch

20 g Butter

200 ml Sahne

200 ml Milch

300 g Tomatenmark

1 EL Kräuter der Provence

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

200 g gekochten Schinken

1 Dose Erbsen

250 g Emmentaler



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Nudeln bissfest kochen (nicht zu weich).

Zwiebel sowie Knoblauch fein hacken und in Butter andünsten
(im TM: **5 sek/Stufe 5**, nach unten schieben, Butter zugeben **2 min./100 Grad/St. 1**)

Sahne, Milch, Tomatenmark sowie Gewürze zugeben und kurz köcheln lassen.
(im TM: **6 min./80 Grad/Stufe 2**)

In der Zwischenzeit gekochten Schinken würfeln und den Käse mit der groben Microplane Reibe reiben. Erbsen abtropfen lassen.

Abgetropfte Nudeln mit Schinkenwürfeln und Erbsen in die Ofenhexe geben, mit der Hälfte geriebenen Käse bestreuen, Sauce drüber gießen und alles gut miteinander vermischen.

Restlichen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze ca. **30 min.** überbacken.