

Nudeln Rezepte

Nudelaufbau Mit Schinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Gratin, Mikrowelle, Teigware

1	Zwiebel		Weißer Pfeffer
1	Stange Lauch	1	Prise Cayennepfeffer
150 g	Erbsen; tief gefroren	1	Prise Muskatpulver
150 g	Karotten; tief gefroren	1	Essl. Kräuter der Provence
1	Knoblauchzehe	600 g	Eiernudeln; bissfest gekocht
1 Teel.	Salz	250 ml	Gebundene helle Soße
250 ml	Weißwein	200 g	Crème fraîche
100 g	Gekochten Schinken	150 g	Emmentaler Käse; gerieben
	Salz	3	Essl. Gehackte Petersilie

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, in feine Streifen schneiden, waschen, gut abtropfen lassen, mit der Zwiebel, den Erbsen und den Karotten in ein Mikrowellengeschirr geben. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit Salz zu einer Paste zerreiben, mit dem Weißwein zum Gemüse geben.

Bei 600 Watt Leistung 10-12 Minuten garen. Den in feine Streifen geschnittenen Schinken unter das Gemüse ziehen.

Das ganze mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und den Kräutern der Provence kräftig würzen.

Die gekochten Nudeln je nach Größe klein schneiden und unter das Gemüse rühren.

Die gebundene helle Soße mit dem Crème fraîche und dem Emmentaler Käse vermischen und über den Auflauf gießen.

Den Nudelaufbau bei 250 Grad, 350 Watt Leistung 10-15 Minuten garen.

Nach Ende der Garzeit den Nudelaufbau herausnehmen, anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.