



Brokkoli-Nudelaufbau





60 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 2 Personen

1	Brokkoli
250 g	Nudeln
50 g	Kochschinken
200 g	 Rupp Feinster Streich Emmentaler
200 g	Sauerrahm
200 ml	Schlagobers
1 Zehe	Knoblauch
1 Beutel	Käse, gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.
- 2 Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- 3 Den Brokkoli in eine Auflaufform geben und mit den Nudeln bedecken.
- 4 Den Schinken würfeln und hinzufügen. Rupp Feinster Streich Emmentaler, Sauerrahm, Schlagobers, Knoblauch und Pfeffer in einem Topf erhitzen und die Soße mit in die Auflaufform geben.
- 5 Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen.
- 6 Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) in 20 – 30 Minuten goldgelb überbacken.