



# Schinken-Nudel-Auflauf mit Champignons und Tomaten

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Kochschinken	200 g
Cherrytomaten	250 g
Champignons, weiß	250 g
Petersilie, frisch	30 g
Fusilli	500 g
Crème fraîche	150 g
Schlagsahne	200 ml
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Parmesan	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Auflaufform, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen. Schinken in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 6 Min. kochen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Crème fraîche und Schlagsahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Nudeln in ein Sieb abgießen und in eine Auflaufform geben. Nudeln in der Auflaufform mit Schinken, Tomaten, Champignons, Petersilie und der Sahnemischung gut vermengen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken.
3. Nudel-Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für den Nudel-Auflauf kannst du super übrig gebliebene Pasta vom Vortag verwenden. Auch Gemüsereste lassen sich hier sehr gut verwerten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	789 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g