



Nudelauflauf Vermicelli

- 250g Bandnudeln
- 1 Stk. Zucchini
- 1 Stk. Fenchelknolle
- 1 Stk. Gemüsezwiebel
- 4 Stk. Tomaten
- 200gr Schinken gekocht
- 2 EL Öl
- 1 TL italienische Kräuter
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 400gr Vollrahm
- 1 TL Paprika
- 1 TL Knoblauchgewürz
- 200gr Käse gerieben

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgiessen. Die Zucchini und die Fenchelknolle waschen, die Gemüsezwiebel abziehen und alles in feine Streifen schneiden. Die Tomaten überbrühen enthäuten und würfeln. Den Schinken ebenfalls würfeln und zusammen mit dem Gemüse im erhitzten Öl anbraten. Mit italienischen Kräutern und Salz abschmecken. Die Nudeln mit dem angebratenen Gemüse vermengen und in eine feuerfest Form schichten. Den Vollrahm mit Paprika und Knoblauchgewürz sowie mit der Hälfte des geriebenen Käses verrühren und über den Auflauf giessen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten goldgelb überbacken.

En Guetä

