

Holder Polter Nudelauf

1250	g	Spirellis, Penne oder Muschelnudeln
750	g	Broccoli
750	g	Mozzarella in Scheiben
500	g	Schinken, gekocht, in Scheiben
625	g	Sahne
5	g	Ei(er), davon das Eigelb
100	g	Parmesan, gerieben
		Oregano
		Butter zum Einfetten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Nudeln al dente kochen, Broccoli in kleine Röschen schneiden und 5 min kochen. Schinken würfeln oder in Streifen schneiden. Sahne, Eier Gewürze und Parmesan in einer Schüssel kräftig vermischen. Nudeln Brokoli und Schinken in die gebutterte Ofenform geben. Sie Sahnesoße darüber gießen und den in Scheiben geschnittenene Morzarella darüber verteilen. In den vorgeheizten Backofen stellen und bei 220 Grad ca. 25 min. goldbraun backen.