

# Schinkelnudeln

In der Ofenhexe von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Nudeln im Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Dann den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Ofenhexe ein bisschen mit Butter oder Butterschmalz einfetten und die Nudeln hineingeben. Die Schinkenwürfel unter rühren.

Mit Kräuter bestreuen.

Den Käse mit der Microplane® groben Reibe hobeln und mit dem Schmand, der Sahne und dem Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann über die Nudeln gießen. Mit etwas Semmelbrösel bestreuen.

Ofen auf 210 ° C hoch stellen und 35 Minuten goldbraun backen.



## Zutaten:

400 g Nudeln

200—400 g gekochter  
Schinken

400 g Schmand

80—100 g Käse

100 g Sahne

Semmelbrösel

Kräuter nach Wunsch

Salz und Pfeffer

## **Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

