

Nudel-Schinken-Broccoli-Auflauf



Ein Familiengericht par excellence: der Nudel-Schinken Klassiker mit einer grossen Portion gesundem Broccoli.

-Auflauf. Bei Denner ergänzen wir den beliebten

Nüdeli und Hömli gehören zu den wohl beliebtesten Teigwaren der Schweiz. Hömli sind übrigens nichts anderes als kleine gebogene «Magronen», welche man von den klassischen Äpler-Magronen kennt.

Wir bleiben beim heutigen Rezept jedoch bei der kurzen gebogenen Variante und backen die Hömli in einer köstlichen Käse-Rahm-Sauce. Unter Teigwaren und Schinken mischen wir Broccoliröschen, deren typisches Aroma noch mehr Geschmack in das Ofengericht bringt. Ein weiterer Vorteil des Broccoli: Mit ihm finden auch einige Vitamine den Weg in das ansonsten zugegebenermassen nicht wirklich gesunde Gericht. An Aufläufen lieben wir allgemein, dass man die Küche aufräumen kann, sobald sie im Ofen vor sich hin brutzeln, und der Grossteil der Arbeit somit bereits erledigt ist.

- 350 g grosse Hömli oder Teigwaren nach Wahl
- 500 g Broccoli, in grobe Stücke bzw. Röschen zerteilt
- Wenig Butter
- 1 Zwiebel, in grobe Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 4 dl Halbrahm
- 40 g Parmesan, gerieben
- 50 g Appenzeller Käse, gerieben
- 250 g Hinterschinken, in grobe Stücke geschnitten
- Zusätzlicher Käse beider Sorten zum Bestreuen
- Muskatnuss, Paprika, Salz und Pfeffer

1. Teigwaren im Salzwasser nicht ganz gar kochen, abtropfen.
2. Broccoliröschen und -stücke in wenig Salzwasser garen, so dass sie noch Biss haben, abtropfen.
3. Gleichzeitig die Zwiebelstücke in wenig Butter dünsten, bis sie glasig werden, den Knoblauch dazupressen, diesen eine halbe Minute mitdünsten, danach mit dem Rahm ablöschen.
4. Sauce würzen und während circa 10 Minuten leicht köcheln. Zum Schluss den geriebenen Käse unterrühren und nochmals 2 Minuten unter mehrmaligem Rühren weiterköcheln.
5. In einer grossen Auflaufform zuerst alle Zutaten ohne die Sauce vermengen, danach die Sauce dazugiessen und alles noch einmal gut vermischen.
6. Mit zusätzlichem Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene des auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofens circa 25 Minuten backen.

Zubereitungsdauer: ca. 60 bis 70 Minuten inklusive Backen

Cantonovo Primitivo bio Puglia IGP

Purpurrot. Intensiver
Duft nach roten
Kirschen, Zwetschgen,
Brombeeren und
Heidelbeeren. Am
Gaumen recht voll und
weich mit langem,
anhaltendem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)