AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 4 Personen

Schneller Nudelauflauf

Ein schnelles und einfaches Pastagericht für die ganze Familie. Schmeckt überraschend leicht und frisch.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Nudeln 2 Minuten kürzer als in der Packungsanweisung angegeben in leicht gesalzenem Wasser kochen.

2. Währenddessen den Schinken in Streifen schneiden. Joghurt und Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Käse reiben.

3. Die Nudeln abgießen und mit den Schinkenstreifen durchmischen, dann in eine Auflaufform geben. Mit der Joghurt-Sahne begießen und mit zwei Dritteln des geriebenen Käses gleichmäßig bestreuen.

4. Den Nudelauflauf auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluftgrillen" bei 180 °C für 30 Minuten backen.

Anrichten
Mit grob gerupften Basilikumblättchen garnieren und mit dem restlichen Parmesan und einem Beilagensalat servieren. Ein schnelles, komfortables Familiengericht, das durch den Joghurt eine frische Note bekommt.

Zutaten:
320 g kurze Nudeln (Spirelli, Penne, Rigatoni)
300 g cremiger Joghurt
100 g Sahne
100 g würziger Hartkäse, z. B. Parmesan
300 g gekochter Schinken
½ Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Informationen:
Schwierigkeit: leicht
Zeit: 30 Minuten
Temperatur: 180 °C
Programm: Heißluftgrillen
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs
Schmeckt lecker zu vielerlei Pasta, von Fusilli bis Penne. Kochen Sie die Pasta jedoch sehr al dente, da sie beim Backen noch nachgart.