



Bunter Nudelaufbau

ab 1 Jahr

Zutaten

- **Zutaten für 4 Portionen**
- 300 g Nudeln (bspw. Spiirelli oder Makkaroni-Chips)
- 1 Packung Buttergemüse
- 200 g Schmand
- 150 ml Milch
- 2 TL Schnittlauchringe
- 1 TL [Gemüsepaste](#) oder Instantbrühe
- 150 g Kochschinken
- geriebener Gouda zum Überbacken



So bereitest du den bunten Nudelaufbau zu:

1. Koche zuerst die Nudeln bissfest.
2. Das Buttergemüse ist in der Regel gefroren. Gib es mit etwas Wasser in einen kleinen Topf, bring es zum Kochen und lass es für 2-3 Minuten köcheln.
3. In der Zwischenzeit verrührst du die Milch mit der Gemüsepaste oder Instantbrühe und mischst sie dann gut mit dem Schmand und dem Schnittlauch.
4. Schneide den Schinken in kleine Würfel.
5. Nimm dir eine große Auflaufform und gib die gekochten Nudeln, das Buttergemüse und die Schinkenwürfel hinein. Verteile alles gut.
6. Gib die Schmand-Sauce zum Auflauf und verrühre alles nochmal.
7. Bestreue den Nudelaufbau zum Schluss mit dem geriebenen Käse.
8. Nun gibst du deinen bunten Nudelaufbau für 20 Minuten in den auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.

Je nachdem wie groß der Hunger deiner Bekochten ist, bleibt vom Nudelaufbau noch etwas übrig. Das kannst du gut im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag nochmal im Ofen aufbacken.

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von **Breirezept.de**

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The book cover features a collage of various baked goods like muffins, bread rolls, and snacks, with the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' and the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'.

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>