



Bunter Nudelaufbau



ab 1 Jahr

Zutaten

• Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Nudeln (bspw. Spirelli 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 Nudelauflauf noch etwas übrig. Das kannst du gut im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag nochmal im Ofen aufbacken.

Unsere Empfehlung für Dich:

The advertisement features a light green background. On the left, the text reads 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in a bold, dark font, followed by 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' in a smaller font. Below this is a red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP'. To the right of the text are three circular images showing various baked goods: a stack of pancakes, a bowl of muffins, and a plate of bread rolls. On the far right is a vertical image of the book cover, which has a purple and white design and shows a hand holding a small bread roll.

erhältlich unter

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