

Rheinischer Nudelauflauf mit Pfefferkruste

Die Zutaten

300 g Schwarzwälder Schinken
330 g kurze Nudeln, z.B. Gabelspaghetti
300 g Appenzeller Käse
2 Eier
300 ml Milch
3 gehäufte EL Semmelbrösel
Margarine
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
Auflaufform, Fassungsvermögen ca. 2,5 ltr.



Die Zubereitung



Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Nudeln in leicht gesalzenem, sprudelndem Wasser etwa 10 min. kochen. Danach die Nudeln in einem Sieb unter laufendem kaltem Wasser abkühlen. Eine Auflaufform mit Margarine an Boden und Innenwand einfetten.

Jetzt kommt die Schichtenbildung des Auflaufs: Insgesamt sind es vier Schichten. Zunächst auf dem Boden eine dünne Lage Nudeln verteilen. Danach eine Lage – ein Drittel der Schinkenwürfel – einstreuen und anschließend den Käse mittels Reibe direkt auf die Schinkenwürfelschicht reiben. Jetzt wieder



Nudeln, Schinkelwürfel und geriebener Appenzeller. Also insgesamt eine Bodenlage Nudeln und dann dreimal Schinkenwürfel, geriebener Käse und Nudeln. Auf die letzte



Nudellage werden die Semmelbrösel mit einem Teelöffel fein verteilt, sodass alle Nudeln leicht bedeckt sind.

300 ml Milch werden mit 2 Eiern, etwas Salz, schwarzem Pfeffer und etwas edelsüßem Paprika Pulver fast schaumig gerührt. Mit einem Löffel wird diese Mischung über die Semmelbrösel so



verteilt das alles benetzt ist. Dann kann man den Rest drüber gießen. Jetzt noch die Oberfläche mit der Pfeffermühle pfeffern und Margarineflöckchen auflegen. Den Backofen etwa 10 min. vorheizen und den Auflauf auf der mittleren Schiene bei 190 Grad Umluft ca. 55 min. backen, wobei die letzten 15 min. alternierend mit übergrillen-/ Umluft-Funktion (wenn der Backofen diese Funktion hat) für eine optimale Kruste eingesetzt werden kann. So sieht der fertig gebackene Auflauf aus:



Guten Appetit!

©Thomas Brandt

