

Nudeln Rezepte

Nudelauflauf Mit Spiegeleiern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Eier

2	Knoblauchzehen		- Teigwaren
3	Essl. Butter	200 g	gekochter Schinken
1	Dose/n Tomaten (500g)	1	Bund Schnittlauch
	Salz	5	Essl. Emmentaler gerieben
	Pfeffer	1/8	Liter Sahne
1/2	Teel. Majoran	4	Ei
400 g	Spaghetti; oder andere		

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer Kasserolle 1/3 der Butter erhitzen, dann den Knoblauch leicht anbraten, dann die Tomaten dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und bei guter Hitze eindicken lassen. Inzwischen die Nudeln knapp "al dente" kochen. Den Schinken in kleine Würfel, den Schnittlauch waschen und in dünne Röllchen schneiden. Die Nudeln auf ein Sieb schütten, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Eine Gratinform gut mit Butter ausstreichen, die Hälfte der Nudeln einfüllen, mit der Hälfte des Schinkens und etwas mehr als der Hälfte des Käse bestreuen. Die restlichen Nudeln draufgeben, glatt streichen.

Tomaten und Schinkenwürfel darauf verteilen, mit Sahne begießen, mit Käse bestreuen und die restliche Butter in Flöckchen draufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad in 20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren die Spiegeleier backen, auf den Auflauf geben und mit dem Schnittlauch bestreuen.