

Nudelauflauf

für 2 Personen

220 g Nudeln
(Lieblingsform!)

al dente kochen
(eher etwas fester!)



1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ein Stück Paprikaschote
gekochten Schinken (Reste)
oder Lyoner o.ä.

in Pfanne mit Olivenöl kurz anbruzzeln

Auflaufform mit etwas Olivenöl auspinseln, Nudeln und Angeröstetes schichtweise einfüllen.

Obenauf mit *Tomatenscheiben* belegen.

Geriebener *Pecorino* o.ä. mit 1 Ei und etwas *Sahne* verrühren und über das Ganze gießen.

Im Backofen bei Umluftgrill 165° backen, bis die Tomaten knusperbräunlich werden.

Mit *Petersilie* garnieren und mit Kopfsalat, Gurkensalat o.ä. servieren.

Guten Appetit!

