

# Nudelauflauf

## Zutaten für 4 Portionen:

500g Nudeln (z.B. Fussili)

200g Lyoner oder 150g Schinkenwürfel

1-2 Eier

1/2 Becher Schmand (es geht auch Sahne)

Etwa 300ml Milch

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Curry

## Zubereitung:

Die Nudeln bissfest kochen.

Lyoner in Stücke schneiden und mit den gekochten Nudeln mischen und in eine Feuerfeste Form geben.

Eier mit Schmand, Milch und den Gewürzen vermischen und in die Auflaufform geben.

Alles mit Käse bestreuen und im Backofen bei 180 Grad backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Danach servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen :)