

# Nudel-Schinken-Gratin

## Zutaten für 4 Personen

- 150 g gekochter Schinken
- 1 Zwiebel
- 4 Karotten
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 200 ml fettarme Milch
- 2 TL Öl zum Braten
- 250 ml Sauce Hollandaise
- 3 EL Erbsen TK
- 3 EL Blumenkohlröschen TK
- 250 g Nudeln
- 30 g Parmesan geraspelt
- Pfeffer, Salz



Die Zwiebeln, die Möhren und die Zucchini schälen. Die Zwiebel fein hacken. Die Karotten und die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen oder Stücke schneiden. Den Schinken in kleine Stücke schneiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Nudeln in eine Auflaufform geben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Möhren, Schinken und Zucchini ca. 5 Minuten anbraten. Mit Milch ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika, Blumenkohl und Erbsen zugeben, dann die Sauce Hollandaise einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pfanneninhalt über die Nudeln gießen und mit Parmesan bestreuen. 30 Minuten im Backofen garen.

Das Gratin auf den Tellern verteilen.

Guten Appetit