

# Schinkenauflauf

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

**Zubereitungsdauer: zirka 40 Minuten**

## Zutaten

250 g Schinken

200 g Sauerrahm

4 Stk. Eier

250 g geriebener Käse

500 g Farfalle

Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Basilikum

## Zubereitung

1.  
In einem Topf mit Wasser die Nudeln bissfest kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2.  
Den Schinken in Streifen schneiden.
3.  
Sauerrahm, die Eier und die Gewürze gut verrühren.
4.  
In eine befettete Auflaufform, die Nudeln mit den Schinken gut verteilen.
5.  
Sauerrahm über die Nudeln und den Schinken gießen und mit geriebenen Käse bestreuen.
6.  
Den Auflauf bei 180°C 20 Minuten im Rohr backen.