



## **Cremiger Nudelauflauf mit Brokkoli** und knusprigen Serranochips

 30-40min  3-4 Personen

Spaghetti Carbonara ist ein Wochentagsknüller, der alle zufrieden am Tisch vereint. Wer uns kennt, wird schon ahnen, dass wir aus zufrieden glücklich machen wollen: Deshalb ergänzen wir die Mahlzeit um ein paar Röschen Brokkoli, die sich sehr gut in einem Auflauf mit viel Käse machen. Statt schnödem Speck stecken wir edlen Serranoschinken nicht in, sondern auf die Pasta. So wird er schön knusprig - und wir sind glücklich!

## Was du von uns bekommst

- 400g Penne <sup>1</sup>
- 2 große Brokkoli
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Serranoschinken

## Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 897kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 86.1g, Eiweiß 45.3g



**1. Wasser aufkochen**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen.



**2. Brokkoli schneiden**

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, die **Strünke** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



**3. Pasta und Brokkoli kochen**

Die **Pasta** und den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und ca. 8Min. kochen, bis die **Pasta** fast bissfest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer den **Brokkoli** etwas bissfester mag, gibt ihn erst nach ca. 4Min. zu der **Pasta** in den Topf. Den Topf aufbewahren.



**4. Sauce zubereiten**

In demselben Topf die **Crème fraîche** mit  $\frac{3}{4}$  **des Käses**, dem **Brühgewürz**, 100ml Milch und 1 Prise Pfeffer ohne Hitze verrühren. Anschließend die **Pasta** und den **Brokkoli** unterheben.



**5. Schinken zerkleinern**

Den **Serranoschinken** in grobe Streifen zupfen.



**6. Auflauf backen**

Die **Brokkolipasta samt Sauce** in eine große Auflaufform geben. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und den **Serranoschinken** gleichmäßig darauf verteilen. Den **Auflauf** 8-10Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Serrano** knusprig ist. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.