

Nudelauflauf Alfredo

Für 4 Personen	Für 3 Personen
400 g Nudeln (Spiralen)	300 g Nudeln (Spiralen)
1 TL Salz	1 TL Salz
2 Päckchen Tomatensuppe	2 Päckchen Tomatensuppe
260 g geräucherter Bauchspeck	200 g geräucherter Bauchspeck
1 EL Öl	1 EL Öl
6 Scheiben gekochter Schinken	5 Scheiben gekochter Schinken
40 g Butter	30 g Butter
1 Becher Sauerrahm	1 Becher Sauerrahm
etwas Petersilie	etwas Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Die Nudeln in Wasser mit 1 TL Salz 6 Minuten (kürzer als Verpackungsvorschrift) kochen lassen.

Tomatensuppe je nach Verpackungsvorschrift in 1 Liter warmes oder kaltes Wasser einrühren und zum Kochen bringen.

Den Speck mit einem Eßlöffel Öl in einer Pfanne kurz erhitzen, dann Sauerrahm und kleingeschnittene Petersilie hinzufügen und kurz erwärmen.

Butter und Nudeln in eine Auflaufform geben und Tomatensoße darübergießen. Den gekochten Schinken aufrollen und auf die Nudeln legen. Speck mit Sauerrahm und Petersilie auf den Schinken verteilen.



Im normalen Haushaltsbackofen 10 Minuten vorheizen und mit Ober- und Unterhitze bei 220°C 10 Minuten backen.