

## Nudeln-Schinken-Auflauf

Den Ofen auf 230 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Tomatenmark mit etwas Sahne in der Auflaufform verrühren. Die restliche Sahne hinzufügen und großzügig würzen. Die zerkleinerten Zwiebelstückchen, die rohen Nudeln und den Schinken hineingeben. Das Wasser hinzufügen, so dass die Nudeln gerade so bedeckt sind, und alles gut vermengen. Den Käse darüberstreuen. Den Auflauf in den Ofen schieben und ca. 35 Minuten backen lassen.



Anmerkung: Es gibt viele Rezepte für einen Nudel-Schinken-Auflauf. Da mir diese aber alle zu kompliziert sind, hier mein optimierter Auflauf. Das besondere ist der gute Geschmack bei sehr einfacher und schneller Zubereitung. Am Ende muss lediglich eine Auflaufform abgewaschen werden, die Zutaten kann man leicht passend und auf Vorrat kaufen und man braucht keine Gemüsebrühe mit vielen Zusatzstoffen. Von der Arbeit nach Hause kommen, schnell den Ofen anschmeißen, 10 Minuten Arbeit, Timer stellen und kurze Zeit später das fertige Essen genießen.

### Zutaten für 2 Portionen:

Menge	Einheit	Zutat
10.0	G	Kräuter
200.0	ML	Sahne
125.0	G	Schinken
400.0	ML	Wasser
100.0	G	Zwiebel
250.0	G	Nudeln