

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten } 1¼ Stunden  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Maccheroni, Mini-Penne, Hörnchen	g	500	750
Schinken gekocht (in ~ 4 mm dicken Scheiben)	g	300	450
Eier	St	4	6
Saure Sahne oder Schmand	ml	400	600
Emmentaler Käse gerieben	g	400	600
Pfeffer und Salz			
Butter			

### VORBEREITEN:

1. Nudeln kochen
2. Schinken würfeln.
3. Eier verquirlen und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Aufwurfform ausbuttern
5. Backofen auf 200° C vorheizen.

### ZUBEREITUNG:

1. Den gewürfelten Schinken, die saure Sahne, die abgetropften Nudeln und die Hälfte des geriebenen Käses in eine Schüssel geben.
2. Nun alles sorgfältig mit dem verquirlten Ei vermischen und anschließend die Mischung in die Aufwurfform füllen.
3. Den restlichen Käse darüber streuen
4. Im Backofen bei 200° in etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun überbacken.

### BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* grüner Salat / Gutedel (Fendant) trocken



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		25 - 30