

Makkaroni-Schinken-Auflauf 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Makkaroni• 2 1/2 l Wasser• 2 1/2 TL Salz• 200 g gekochter Schinken• 60 g geriebener Käse, z.B. Gouda• 2 Eier• 250 ml Milch• Salz und Pfeffer• Muskatnuss• 2 EL Semmelbrösel• 20 g Butter	<ol style="list-style-type: none">1. Makkaroni in mundgerechte Stücke brechen. Wasser zum Kochen bringen. Salz und Makkaroni dazugeben. Nach Packungsanleitung zubereiten.2. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Makkaroni in Sieb abtropfen lassen.3. Schinken würfeln. Makkaroni, Schinkenwürfel und Käse abwechselnd lagenweise in flache Auflaufform schichten.4. Eier mit Milch verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auflauf mit Eiermilch überschütten und mit Semmelbröseln bestreuen. Butter in Flöckchen daraufsetzen.5. Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste etwa 40 Minuten garen.