Zucchini-Nudeln überbacken
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Zucchini, 400 gr gekochten Schinken, 2 große Knoblauchzehe, 4 Päckchen Käse-Sahnesauce von Thomy, 500 gr Penne, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zucchini waschen, die Enden abschneiden, vierteln und in Scheiben schneiden. Knoblauch pellen. Schinken in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Zucchinischeiben in etwas Fett anbraten, die Schinkenwürfel hinzufügen und ebenfalls anbraten. Wenn diese Mischung fast gar ist, den Knoblauch pressen und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abschütten, unter das Gemüse heben und eine Packung Käse-Sahnesauce darunter mischen. Nun kommt diese Mischung in eine gefettete Auflaufform, die zweite Packung Sauce darübergeben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backofen goldgelb überbacken.
Guten Appetit.