

Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle



Zutaten:

Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht

Salzwasser

1 Packung Mozzarella

1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)

1 TL gehäuft Gemüsebrühe

2 Hand voll Kirschtomaten

2-3 Hand voll TK-Erbsen

2 Scheiben gekochter Schinken

Salz und Pfeffer frisch gemahlen

Etwas Hartkäse

Zubereitung:

Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).



Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.



Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.



Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben. Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffer, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren. Temperatur CC jetzt abschalten.



Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.

