

**Schinken-Brokkoli-Nudel-Auflauf**



**Zutaten:**

- Ca. 250g Nudeln
- Ca. 400g Brokkoli frisch oder frisch eingefroren (aus der Tiefkühlung)
- 6 Scheiben gekochten Schinken
- Ca. 1 Esslöffel Margarine
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 Esslöffel Mehl
- Ca. 500ml Milch
- 200ml Sahne
- Etwas Muskat und gekörnte Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer
- Geraspelten Käse

**Zubereitung:**

Die Nudeln nach Anleitung der Verpackung kochen.

Den Brokkoli bissfest in Salzwasser garen.

Den Schinken in Würfel schneiden und alle bisherigen Zutaten in eine Auflaufform geben.

Die Zubereitung der Soße (die gute alte Mehlschwitze):

Die Margarine und die zerkleinerte Knoblauchzehe in einen Topf geben und schmelzen lassen. Das Mehl nun dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Milch nach und nach unter kräftigem Rühren dazu geben und

bei ständigem Rühren aufkochen lassen. Sahne zugeben und erneut unter Rühren aufkochen lassen.

Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, Brühe und Muskat abschmecken.

Die fertige Soße über die Nudeln und Co. geben und mit Käse bestreuen.

Bei 180 °C im Backofen ca. 40 Minuten garen und den Käse goldgelb werden lassen!

**Fertig!!**

**Mit Gruß aus der Küche ... Lasst es euch schmecken! :o)**