

Broccoli-Nudel- Auflauf

400 g Broccoli
200 g gekochte Nudeln
4 Eier getrennt
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
100 g gekochter Schinken
50 g Käse
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Die Broccoli wie üblich vorbereiten und über Dampf kochen. Sie sollen noch etwas fest sein. Den Schinken in feine Streifen schneiden und in einer großen Schüssel mit den Nudeln, den abgetropften Broccoli, dem Käse, der Sahne und dem Eigelb gut vermengen. Salzen, pfeffern, mit Muskatnuss abschmecken und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig darunterheben. Die Masse in eine gut gebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform füllen und bei guter Hitze etwa 45 Minuten backen. Dazu Tomatensoße und Parmesan reichen.