



## NUDELAUFLAUF mit GEMÜSE und SCHINKEN



### Zutaten für 4 Portionen:

- 160g Farfalle
- 200g Erbsen, tiefgefroren
- 200g Karotten, in Scheiben geschnitten
- 100g Frühlingszwiebeln, ringelig geschnitten
- 150g Farmerschinken, kleinwürfelig geschnitten
- 100g Tiroler Bergkäse, gerieben
- 4 EL Grana Padano, gerieben
- 4 Eier
- 1/8 l Kochobers
- Petersilie
- Salz

### Zubereitung:

- Farfalle in Salzwasser al dente kochen, abseihen, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen
- Karotten in wenig Salzwasser bissfest kochen, abseihen
- Eier mit Kochobers gut verquirlen
- Alle Zutaten mit 2 Esslöffel Grana Padano in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform füllen mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Den Auflauf im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad C knusprig goldbraun backen (ca. 40 Minuten).