

Nudelaufwurf mit Gemüse und Schinken von navajo

Mengen für 50 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Streuwürze

3.5 kg Rüebli	Schälen, fein schneiden
2.5 kg Lauch	Waschen, rüsten, fein schneiden
2.5 kg Broccoli	waschen, rüsten, schneiden
12.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
25 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen, Gemüse dünsten
3.25 kg Nudeln	Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen
12.5 EL Öl	zu Teigwaren geben
1.0 kg Schinkentranchen	fein schneiden
37.5 Stück Eier	
2.5 Liter Kaffeerahm	
1.25 Liter Milch	
12.5 TL Salz	
625 g Reibkäse	alles gut verrühren, mit Muskat und Pfeffer würzen, mit den Nudeln, dem Gemüse und dem Schinken mischen, in eine gefettete Auflaufform geben.
15 EL Butter	Auflaufform fetten und evtl. für Plantaflöckli (über Gratin geben)
625 g Reibkäse	Über Gratin geben

25-30 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.