

Zutaten:

250 g Nudeln

Salz

350 g TK Gemüsemischung

60 g Pinienkerne

80 g gekochter Schinken (gewürfelt)

300 g saure Sahne

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser garen und abschrecken.

Gemüse auftauen lassen und mit Nudeln, Pinienkernen und Schinkenwürfeln mischen.

Saure Sahne und Eier verquirlen, mit den Gewürzen pikant abschmecken und unter die Nudelmasse mischen.

Gar-Profi II auf den **Thermo-Star** mit **Dauerback-unterlage** stellen und die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Min bei 200° C garen.