

## Teigwaren-Auflauf

### Zutaten

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Einweichen: ca. 1 Stunde*

*Backen: ca. 45 Minuten*

*Für 4 Personen*

1 ofenfeste Form von 2 l Inhalt

Butter für die Form

700 g gekochte Teigwaren

200 g Schinken, klein gewürfelt

20 g getrocknete Pilze, z.B.

Champignons, eingeweicht, gut abgetropft

20 g getrocknete Tomatenhälften, eingeweicht, gut abgetropft, in kleine Stücke geschnitten



Guss:

3 dl laktosefreie Milch

4 Eier

½-¾ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprika

50 g Gruyère AOC, gerieben

### Zubereitung

**1** Teigwaren, Schinken, Pilze und Tomaten mischen, in die ausgebutterte Form geben.

**2** Guss: Alle Zutaten verrühren, in die Form giessen, mit Gruyère bestreuen.

**3** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten backen.

Wer keine gekochten Teigwarenresten hat, kocht vorher 350 g Teigwaren und bereitet das Gericht gemäss Rezept zu.

Statt getrocknete Pilze und Tomaten frische verwenden. Dafür 200 g frische Pilze und 1-2 Tomaten putzen und in Stücke schneiden. Die Einweichzeit entfällt.

