

## Sizilianischer Nudelaufbau

### Zutaten:

300 g Nudeln (z.B. Farfalle, Spirelli)  
300 g Erbsen (TK)  
1 Dose Mais  
1 - 2 Paprika  
200 g gekochter Schinken  
100 g Cherrytomaten  
5 Eier  
375 ml Milch  
150 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
- Schinken, Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Milch und Eier verschlagen.
- Pfeffern, Salzen und "Muskatieren".
- Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser erschrecken.
- Schinken, Tomaten, Paprika, Mais, unaufgetaute Erbsen und Nudeln vermischen.
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben.
- Den Käse überstreuen.
- Eiermilch gleichmäßig über den Auflauf gießen.
- Bei 200° C etwa 45 Minuten backen.