Hörnchennudeln mit Rohschinken und Raclette Le Fribourg

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

- 100 g Raclette Le Fribourg
- 350 g Hörnchennudeln
- 4 schöne Scheiben Rohschinken
- 8 cl flüssige Sahne
- Feines Salz, grobes Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Heizen Sie den Ofen auf Grillfunktion vor.

2. Kochen Sie die Hörnchennudeln in einem großen Topf mit kochendem Wasser, gut gesalzen mit grobem Salz. Lassen Sie sie al dente abtropfen.
3. In einem anderen Topf Bringen Sie die Sahne zum Kochen. Mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Geben Sie die Hälfte des zuvor geriebenen Käses in die köchelnde Sahne.
5. Mixen Sie mit einem Stabmixer, bis Sie eine glatte und homogene Creme erhalten.
6. Fügen Sie die Hälfte des in grobe Streifen geschnittenen Schinkens hinzu.
7. Geben Sie die noch heißen Nudeln dazu. Lassen Sie alles 3 Minuten köcheln und geben Sie es dann in eine Auflaufform.
8. Streuen Sie den restlichen geriebenen Käse darüber und backen Sie es, bis es schön goldbraun ist.
9. Garnieren Sie mit dem restlichen Schinken und heiß servieren.

? **Tipps und Tricks von Fromi:** Für eine Schwarzwald-Version fügen Sie Pilze und Schwarzwälder Schinken hinzu.