

Gemüse-Farfalle alla Carbonara aus dem Ofen

Für 2 Portionen

Zutaten:

- 150 ml Sahne, 30 % Fett
- 450 ml Gemüsefond
- 2 Eier
- 150 g Farfalle
- 400 g tiefgekühltes Gemüse
- 70g Schinkenwürfel
- Pfeffer
- SOSO Kräutersalz
- 1 EL Olivenöl
- 80 g geriebener Parmesan



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Sahne, Fond und Eier verrühren. Farfalle, tiefgekühltes Gemüse, Schinkenwürfel sowie Kräuter zugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausreiben, Nudelmasse einfüllen und mit Parmesan bestreuen. Auflauf 30-35 Minuten goldbraun backen.