

# Nudel-Broccoli-Auflauf

## Zutaten



450 Gramm Tiefkühlbroccoli



250 Gramm Hörnchennudeln



1 Päckchen „Nudel-Schinken-Gratin“,  
zum Beispiel von Knorr



200 Gramm Hackfleisch

# Nudel-Broccoli-Auflauf



2 Esslöffel Öl



1 Teelöffel Salz



200 ml Wasser



200 ml flüssige Schlagsahne

# Nudel-Broccoli-Auflauf



1 Teelöffel Curry

# Nudel-Broccoli-Auflauf

## Zubereitung



ungekochte Nudeln in eine Auflaufform geben



angetauten Broccoli über die Nudeln geben



Öl im Topf erhitzen und Hackfleisch dazugeben



Hackfleisch anbraten

# Nudel-Broccoli-Auflauf



Wasser dazugießen



umrühren



Sahne dazugießen



Curry und Salz dazugeben

# Nudel-Broccoli-Auflauf



Beutel „Nudel-Schinken-Gratin“ öffnen und Inhalt dazugeben, dann einrühren



Mischung über Nudeln und Broccoli gießen



Auflaufform in den Backofen stellen



Backofen auf 200 Grad aufheizen



# Nudel-Broccoli-Auflauf



Auflauf ca. 30 Minuten backen



Fertig!

**Guten Appetit!**