



# Schupfnudeln mit Gemüse

**Backofen:** 230° C  
**Garzeit:** ca. 35 min  
**Zubehör:** Stoneware rund

## Zutaten:

1 P. Schupfnudeln  
1 Zucchini  
1/2 gelbe Paprika  
1/2 rote Paprika  
125 g Katenschinkenwürfel

## Soße:

1 Becher Schmand  
300 ml Milch  
2 EL Ajvar (mild)  
Salz & Pfeffer  
1 EL ital. Kräuter  
1 EL Kräuter der Provence  
2 EL Tomatenmark

5-7 EL gerieb. Parmesan

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Schupfnudeln in die Stoneware rund füllen.

Zucchini und Paprika waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Schupfnudeln geben.

Katenschinkenwürfel darüberstreuen.

Zutaten für die Soße in der großen 2l Nixe mit einem Schneebesen gut verrühren.

Kräftig nach Geschmack würzen.

Soße in die Stoneware füllen und alles gut miteinander vermengen.

Parmesan darüberstreuen und alles im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 35 min überbacken.

