

## Ananas - Auflauf

### Zutaten:

350 g Nudeln (z.B. Fusilli)  
400 g Ananas (frisch oder Konserve)  
1 große Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
180 g Kochschinken  
1 Dose Mais  
250 ml Kochcreme (z.B. Rama Cremefine)  
2 TL Gemüsebrühe  
4 Eier  
½ TL scharfe Currypaste  
½ Bund Basilikum (gehackt)  
1 TL Oregano  
200 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser bissfest garen.
- Ananas in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Alles zusammen mit dem Mais in einer Schüssel gut vermengen.
- Kochcreme, Eier und Brühepulver verrühren.
- Currypaste, Oregano und Basilikum unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Creme gleichmäßig unter die Nudelmasse mengen.
- Etwa ein Drittel vom Käse ebenfalls unterrühren.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Nudelmasse in die Form füllen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 40 – 45 Minuten überbacken.
- Evtl. nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.