

# NUDELNESTER MIT RAHMGUSS UND SCHINKEN



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen

## Zutaten:

wenig	Butter
300 g	China-Nudel-Nester
200 g	Schinkenwürfeli
ev.	Cherrytomaten
6,25 dl	Bouillon
5 dl	Rahm
wenig	Pfeffer
150 g	Käse, gerieben

## Zubereitung:

Glas- oder Porzellanform (ca. 30 x 20cm) einbuttern.

Chinanudelnester längs halbieren, so dass 2 Nester entstehen. In die Form legen. Schinken darüber verteilen.

Ev. Cherrytomaten halbieren und in die Mitte der Nester setzen.

Bouillon, Rahm und Pfeffer mischen und über die Nudelnester giessen.

Den Käse darüber streuen.

Backen im Combi-Steamer:

Heissluft mit Dampfzusatz 180°,  
30 Minuten

Sehr fein als Beilage zu Braten oder  
Steak.



*Erlebnis  
Nahrig*