## **Cremiger Nudeltopf ruck zuck**



## Zutaten: 2 Portionen

200g TK-Gemüse75g Schinkenwürfel

• 200g Nudeln

200ml fettarme Milch
200ml Gemüsebrühe
½ P Schmelzkäse

Salz, Pfeffer, Muskat

Schnittlauch zum Garnieren



## Zubereitung:

- Nudeln, Gemüse, Milch, Brühe und Schmelzkäse in einen Topf geben. Alles aufkochen lassen und immer wieder umrühren.
- Hitze reduzieren und langsam weiterköcheln, bis die Nudeln gar sind.
- Mit Gewürzen nach Belieben abschmecken.
- Schinkenwürfel unterheben. Auf zwei Teller verteilen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.