

## Pikante Rohrnudeln



300 g Mehl  
1 Trockenhefe  
1 Pr. Zucker  
½ TL Salz  
150 ml Milch  
3 EL Olivenöl  
1 Ei

Hefeteig herstellen, gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.  
Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

100 g geriebenen Gouda  
40 g geriebenen Parmesan   mischen,  
auf dem Boden der Auflaufform  
verteilen.

Füllung:

100 g Scheibe Schinken   würfeln.  
1 Bd. Blattpetersilie    fein schneiden.  
Petersilie mit Schinken mischen.

- Hefeteig zur Rolle formen, in 8 Teile teilen.
- Die Stücke zu runden Kreisen drücken.
- Auf jede Kreismitte mit 2 TL Schinkenfülle setzen.
- Den Rand anheben und wie ein Säckchen über der Fülle zusammendrücken.
- Die Säckchen in die Auflaufform setzen.
- 100 ml warme Milch in die Auflaufform gießen.
- Die Säckchen mit je einem Blatt Petersilie schmücken.
- Ca. 30 Min. backen.

Lecker dazu: Blattsalat