Überbackene Nudeln mit Gorgonzola und Erbsen

Zutatenliste:

500 g	Muschelnudeln
1	Knoblauchzehe
40 g	Butter
40 g	Mehl
500 ml	Milch
1 Prise	Muskat
150 g	Gorgonzola
150 g	gekochter Schinken
150 g	tiefgekühlte Erbsen
40 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung:

1. Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abseihen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Butter in einem Topf schmelzen, Knoblauch darin kurz anschwitzen. Mehl einrühren, unter Rühren ebenfalls anschwitzen und nach und nach Milch dazu gießen, bis eine glatte Sauce entsteht.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Schinken in Würfel schneiden.
6. Eine Auflaufform einfetten. Nudeln, in kleine Stücke gebrochenen Gorgonzola, Schinken, Erben und Sauce in die Form geben.
7. Parmesan darüber reiben und ca. 25-30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen.
8. Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.