
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: 250 Gramm Makkaroni (kurz)
Salz
1 EL Olivenöl
250 Gramm Schinken (gekocht; am Stück)
1 Stange Porree (200 g)
1 Knoblauchzehe
400 Gramm Tomaten
200 Gramm Crème fraîche
2 Eier
Pfeffer (frisch gemahlen)
Muskatnuss (frisch gemahlen)
100 Gramm Hartkäse (z. B. Grana Padano)
Fett (für die Form)

Rezept: Die Makkaroni nach Packungsanweisung in reichlich sprudelndem Salzwasser bissfest kochen. Nudeln in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Das Olivenöl unter die Makkaroni mischen.

Inzwischen den Schinken fein würfeln. Den Porree putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Nudeln, Schinken, Porree und Knoblauch mischen. Tomaten abspülen, putzen und in Scheiben schneiden, dabei den Stängelansatz entfernen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Die Hälfte der Nudel-Schinken-Mischung auf dem Boden einer rechteckigen, ofenfesten und gefetteten Form (etwa 30 x 17 cm Größe) geben. Die Tomatenscheiben darauf verteilen und mit der restlichen Nudel-Schinken-Mischung bedecken. Crème fraîche und Eier verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Auflauf gießen. Form mit Alufolie abdecken und im Ofen etwa 30 Minuten backen.

Den Käse grob raffeln, über den Auflauf streuen und ohne Alufolie weitere 15 Minuten backen.