

Makkaroni - Brokkoli - Cake

Zutaten für: 2 Portionen

125	Gramm	Nudeln, (Makkaroni)	
160	Gramm	Brokkoli	
150	ml	Milch	
150	ml	Sahne	
4		Ei(er)	
2	Essl.	Senf	
	Etwas	Salz	
	Etwas	Pfeffer	
	N. B.	Käse, gerieben	

Anleitung:

Der etwas andere Auflauf Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser al dente kochen.

Brokkoli rüsten, in kleine Röschen schneiden und im Dampf ca. 7 Minuten knackig dünsten. Beides kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Eine Cakeform von 25 cm und ca. 1,5 Liter Fassungsvermögen mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200° C vorheizen.

Für den Guss Milch, Sahne, verquirlte Eier, Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Nudeln in die Form geben, Brokkolirösschen darüber geben und mit dem Rest der Nudeln abdecken. Guss darüber gießen und reichlich geriebenen Käse darüber streuen.

Im Ofen 40 - 50 Minuten backen, bis der Käse schön gebräunt ist. Cake aus dem Ofen nehmen, einige Minuten warten und nach Belieben aus der Form nehmen oder direkt aus der Form Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe