

Makkaroni - Pastete

Kategorien: Pastete, Nudeln, Küche, Warm

Zutaten für: 4 Portionen

2	Essl.	Butter und butter für die form
250	Gramm	Pfifferlinge
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Gehackte petersilie
250	Gramm	Gekochter schinken
250	ml	Milch
125	Gramm	Sahne
3		Eier
100	Gramm	Emmentaler, gerieben
4	Essl.	Semmelbrösel
400	Gramm	Makkaroni

Anleitung:

die makkaroni in 4l salzwasser unzerbrochen 12-15 min.al dente kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. eine rechteckige form mit butter austreichen. ofen auf 200° vorheizen. die pilze putzen. zwiebel schälen und würfeln. butter zerlassen und die zwiebelwürfel darin glasig braten. pilze zufügen und 5 min. durchdünsten. schinken in streifen schneiden und mit den pilzen mischen. mit salz und pfeffer abschmecken. für den guß milch, sahn, eier und salz verquirlen und den käse zufügen. Eine Schicht Makkaroni der länge nach in die Form legen. Mit der hälfte der Pilz-Schinken-Mischung bedecken. Eine zweite Schicht Makkaroni darüber legen und mit der Hälfte der Eiermilch bedecken. Wieder Makkaroni darüber legen und den Rest Pilz-Schinkenmischung. mit den restlichen makkaroni bedecken und die restliche Eiermilch darüber gießen. die Oberfläche mit Semmelbrösel und Butterflöckchen bestreuen.

40-45 min. backen und in schein geschnitten servieren.