

Makkaroni - Porree - Gratin

Zutaten für: 4 Personen

200		Makkaroni
		Salz
500		Porree
10		Butter
20		Semmelbrösel
125		Gekochter Schinken
125		Greyerzerkäse
3		Eier (Kl. M)
250	ml	Schlagsahne
		Pfeffer, Cayenne, Muskat

Anleitung:

1. Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser ca. 8 Min. bißfest garen. Porree putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Porree in der letzten Minute zu den Nudeln geben und mitgaren. Eine Pieform (26 cm Ø) ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Makkaroni und Porree abgießen und abschrecken. Makkaroni-Porree-Mischung in der Pieform verteilen. Schinken in feine Würfel schneiden und darüberstreuen.

2. Den Käse grob raspeln. Eier und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Muskat würzen. Gleichmäßig über die Nudeln gießen und mit dem Käse bestreuen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 40 Min. bei 200 Grad garen (Gas 3, Umluft 180 Grad).

TIPP: Dieses wunderbar einfache Grundrezept kann vielfältig variiert werden. Statt der klassischen Makkaroni schmecken auch kurze Nudeln aller Art, statt des Porrees auch Fenchelstreifen, Chicoree oder bunt gemischte Paprikaschoten.