

Makkaroni - Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Makkaroni,
300g Brokkoli,
250 g Tomaten,
150 g gekochter Schinken,
100 g geriebener mittelalter Gouda,
Salz,
5 Eier,
3/8 l Milch,
weißer Pfeffer,
geriebene Muskatnuss.
Olivenöl, um die Form einzuölen.



Zubereitung :

Für den Makkaroni-Auflauf einen mittleren Topf mit Wasser aufsetzen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Makkaroni in kurze Stücke brechen. Wenn das Wasser kocht, die Tomaten kurz in das kochende Wasser geben, damit sich die Haut abziehen lässt. Das Tomatenfruchtfleisch würfeln, die Kerne entfernen. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen. Dickere Stiele schälen und würfeln. Dann 2 TL Salz in das kochende Wasser geben und den Brokkoli darin 2 bis 3 Minuten blanchieren und gut abtropfen lassen. Das Blanchierwasser wegschütten.

Einen großen Topf für das Nudelwasser aufsetzen, wenn das Wasser kocht, zwei TL Salz und die Makkaroni hineingeben, in 10 bis 12 Minuten bissfest garen. Den Schinken und den Käse in kleine Würfel schneiden. Eier, Milch Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Wenn die Nudeln bissfest gegart sind, abgießen, Wasser gut abschütteln und mit Brokkoli, Tomaten, Schinken und 75 g Käse mischen und in die mit Olivenöl gefettete Auflaufform füllen. Die Eier - Milch Masse darüber gießen und mit restlichem Käse bestreuen.

Den Makkaroni- Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175°C mit Umluft 45 Minuten backen.