

Rapa-Hörnchen-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1000 g Rapa (ungeputzt),
250 g Hörnchennudeln
(oder Fagiolini rigati),
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
150 g leicht gerauchter Speck,
Salz,
4 Eier, Größe L,
400 ml Sahne,
Kümmel, frisch gemahlen,
2 EL Olivenöl,
Olivenöl um die Form einzuölen.
100 g geraspelter Emmentaler



Zubereitung :

Für den Rapa-Hörnchen-Auflauf zunächst den Rapa waschen, putzen, die Blätter von den Strünken schneiden und diese in dünne Streifen schneiden. Die Röschen beiseite legen. Die dünneren Strünke halbieren oder vierteln und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen mit der Messerklinge zerdrücken, Haut abziehen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig andünsten, Speck und Knoblauch zugeben und andünsten. Den Rapa zugeben und mit einer halben Tasse Wasser angießen. Etwas Kümmel frisch über den Rapa mahlen und leicht salzen. Den Rapa zusammenfallen lassen und etwa 10 Minuten dünsten. Er sollte noch bissfest sein. Die Röschen obenauf geben und andünsten lassen.

Nebenher einen großen Topf für das Nudelwasser aufsetzen, wenn das Wasser kocht, zwei TL Salz und die Hörnchennudeln zugeben in 10 bis 12 Minuten bissfest garen. Die Hörnchennudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Auflaufform mit Olivenöl ausfetten, eine Schicht Nudeln hinein geben. Darauf den gedünsteten Rapa verteilen. Dabei darauf achten, dass keine Flüssigkeit mitgenommen wird. Die Röschen beiseite legen. Das Rapa Gemüse mit den restlichen Nudeln abdecken.

Eier und Sahne verrühren. Die Rapa-Röschen über den Auflauf verteilen. Die Eier - Milch Masse über den Auflauf gießen und mit dem geraspeltem Käse bestreuen.

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

Tipp vom Kochbär:

Wenns's pressiert ... den Backofen auf 220°C bei Umluft schalten. Erst wenn der Inhalt der Auflaufform (Glas) schön brutzelt auf 175 °C zurück schalten. So wurde mein Auflauf schon in 30 Minuten fertig.