

Gratin von Makkaroni und Lauch

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Makkaroni auch Penne	g	350	500
Lauchstangen	St.	2 - 3	3 - 4
Butter	EL	2	3
würziger Bergkäse hart (Vorarlberg)	g	200	300
Rosa Pfefferbeeren	TL	2	3
Eier	St.	3	5
Sahne	ml	350	500
Salz, Pfeffer, Muskat			
Butterflöckchen			

VORBEREITEN:

1. Nudeln nach Vorschrift kochen und gut abspülen, damit sie nicht aneinanderkleben (oder fetten).
2. Lauch putzen und das weiße vom Lauch in 5 mm starke schräge Röllchen schneiden.
3. Bergkäse reiben.
4. Sahne und Eier verkleppern.

ZUBEREITUNG:

1. Butter in ausreichend große Auflaufform geben und die Lauchröllchen darin andünsten. Mit Pfeffer, Salz und Muskat kräftig abschmecken.
2. Nudeln, geriebener Käse und rosa Pfefferbeeren zugeben und alles gut mischen.
3. Die Sahne-Ei-Mischung darüber gießen.
4. Butterflöckchen darauf setzen.
5. Im Ofen bei 200 Grad backen bis das Gratin oberflächlich brodelt und eine goldbraune Farbe angenommen hat.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Grüner Salat (auch gemischt) / frischer Rotwein (Beaujolais)



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		20 - 30