

Makkaroni Torte

mit Kren-Schinken

Was du dazu benötigst

200 g Kren-Schinken
400g Makkaroni
200ml Milch
250g Frischkäse
8 Eier
300g Kirschtomaten
½ Stange Lauch
Etwas Petersilie
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung weichkochen. Tomaten waschen und halbieren. Den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. 100g vom Kren-Schinken klein schneiden.

Milch mit Frischkäse und Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Eine Springform einfetten und die Hälfte der Nudeln in die Springform füllen. Lauchringe, Kirschtomaten und Schinken schichten und die restlichen Nudeln darauf verteilen. Frischkäse-Ei-Mischung darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heißluft ca. 60 Minuten backen.

Mit Tomaten, Petersilie und Kren-Schinken garnieren und noch warm genießen.

Tipp

Decke die Makkaroni nach der Hälfte der Backzeit mit einem ofenfesten Deckel ab, damit die Nudeltorte nicht zu dunkel wird.

Portionen

14 Stück

Dauer

1 Std. 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

davon Backzeit: 60 Minuten

Level

Einfach

