

Makkaroniaufauf mit Blattspinat und mehr...

Schinken, Pinienkerne und Mozzarella gehören auch dazu



Während die Makkaroni kochen, kann man auch den Spinat blanchieren und den Rest vorbereiten. So hält sich der Zeitbedarf absolut im Rahmen. Lediglich das anschließende Backen benötigt zusätzlich etwa 30 Minuten Zeit.

Den schnittfesten Mozzarella und die Schinkenwürfel habe ich fertig gekauft. Lakritzpulver nehme ich gern mal für Soßen oder auch zum Überbacken. Es ist Süßholzpulver, das hat nichts mit Lakritz-Stangen oder Salmiakpastillen zu tun. Der Geschmack ist eher mild aromatisch. Natürlich kann man es auch einfach weglassen.

Ich habe das Rezept für zwei Personen gekocht, aber es reicht sicher auch für drei.

Zutaten:

Für 2-3 Personen

- 250 g Makkaroni
- Salz
- ca. 4 Handvoll TK-Blattspinat
- 40 g Butter (inkl. Butterflocken)
- 150 g magere Schinkenwürfel
- 30-40 g Pinienkerne
- Fett für die Form
- 3 Eier
- 80 ml Milch
- 50 g schnittfester Mozzarella (grob gerieben)
- 1 Handvoll Panko-Mehl
- Pfeffer, Salz, Muskatabrieb, Paprika geräuchert oder Paprika scharf, 1/2 TL Lakritzpulver (wenn vorhanden)

Außerdem: 1 Auflaufform

Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

1. Makkaroni in reichlich Salzwasser kochen. Gründlich abgießen. Anschließend etwas Butter im gleichen Topf schmelzen und die Makkaroni darin schwenken, damit sie nicht zusammenkleben.
2. Den Spinat zum Auftauen in Butter dünsten und mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen.
3. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten.
4. Schinkenwürfel in etwas Butter anbraten.
5. Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, Paprika und Lakritzpulver würzen.
6. Die Auflaufform ausfetten, zuerst eine Schicht Makkaroni hineinlegen, dann den Spinat darauf verteilen den Schinken und die Pinienkerne ebenfalls.
7. Abschließend die zweite Hälfte der Nudeln darauf verteilen, Eier-Sahne-Gemisch darüber gießen und Butterflocken darauf setzenm zuletzt mit Mozzarella und Panko-Mehl bestreuen.
8. Im Ofen ca. 30-40 Min. (je nach Ofen) backen.

Guten Appetit!