

Makkaroni Torte



ProPoints® Wert: 11
Portionen: 6

**Variante: Den Schinken
ersatzlos streichen oder
ein paar mehr
getrocknete Tomaten
einschichten.**

Zutaten

375 g Makkaroni, trocken
150 g Tomaten, getrocknet
3/4 Bund Petersilie
300 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)
Pfeffer
Muskatnuss
150 g Blattspinat (TK)
150 g Frischkäse (bis 1 % Fett absolut)
5 Eier
150 g Gouda, 30 % Fett i. Tr.
150 g Schinken, gekocht (ohne Fettrand)

Zubereitung

Makkaroni in sprudelndem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abtropfen lassen. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Tomaten klein schneiden. Schinken in Würfel schneiden.

Gouda reiben. Petersilie abspülen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Eier und Milch verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen.

Eine ofenfeste Form (26 cm, etwa 6 cm hoch) mit Butter ausfetten.

Abwechselnd Makkaroni, Schinkenwürfel, Tomaten, gefrorenen Blattspinat, Frischkäse in Bröckchen, die Hälfte des geriebenen Gouda und Petersilie einschichten. Mit der Eiermilch begießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Auflauf im Backofen etwa 45 Minuten backen, bis die Eiermilch fest ist.