

Pasta-Gratin

Zutaten

2 Zwiebeln, in grobe Würfel geschnitten
150 g Schinken, in Würfel oder kleine Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen
500 g Penne oder andere Teigwaren
150 g Gruyère, gerieben
Butter zum Anbraten

Guss:

2 dl Milch
2 dl Rahm
4 Eier
1 EL Majoran
Muskatnuss
Paprika
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Schinken in Butter anbraten und zugedeckt ziehen lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Knoblauchzehen dazupressen.

In der Zwischenzeit die Pasta knapp al dente kochen, in ein Sieb giessen und mit kaltem Wasser abspülen.

Teigwaren mit der Schinken-Zwiebel-Mischung und dem Gruyère vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Für den Guss alle Zutaten verrühren und würzen. Gratin und Guss kühl stellen.

Zubereitung

Den Guss aufrühren und zum vorbereiteten Gratin geben. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung: Statt oder zusätzlich zum Schinken kann man weitere Zutaten verwenden wie Pilze, vorgekochtes Gemüse etc.