



Hauptgang

# Schinkenmakkaroni gratiniert

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, KL = Kaffeelöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Makkaroni  
200 gr gekochter Schinken  
3 dl Rahm  
2 Eier  
200 gr geriebener Käse (Emmentaler oder Greyerzer)  
Muskatnuss gemahlen  
Aromat, Salz und Pfeffer

**Zubereitung**

Pfanne mit Wasser

Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und die Makkaroni begeben und «al dente» kochen.

Schinken, Rahm, Eier, Käse

Schinken in kleine Würfeli (oder feine Streifen) schneiden. Rahm, Eier und ca. 2/3 des Käse verrühren. Den Schinken darunter mischen. Den Guss mit etwas Muskatnuss würzen.

Gratinform

Eine rechteckige Gratinform ausbuttern. Die Hälfte der Makkaroni hineingeben würzen (Aromat, Salz und Pfeffer) und die Hälfte des Gusses gleichmässig darübergiessen. Restliche Makkaroni hineingeben und würzen. Restlicher Guss darübergiessen und Butterflocken und den restlichen geriebenem Käse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen – auf oberster Stufe – bei 200 Grad gratinieren. (Solange gratinieren, bis die Oberfläche des Gratins braun wird).