



Hauptgang

Nudelaufauf nach Jean-Rodolph's Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

500 gr	Spiralnudeln
1 kg	Tomaten, geschält und Stücke geschnitten (oder Pellati, Tomatenstücke aus der Dose)
2 dl	Rahm (Sahne)
2 Stück	Eier
2 dicke	Scheiben, Schinken, in Würfel geschnitten (ca. 150-200 Gramm)
1 kleine	Dose Pfirsiche, mindestens 5 Pfirsichhälften, in Würfel geschnitten Pfirsichsaft (aus der Dose)
150 gr	reifen Emmentaler, gerieben (oder Greyerzer Surchoix)
1 MSP	Sambal Olek Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle Butter für das Ausstreichen der Gratinform Butterflocken

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser nicht ganz «al dente» kochen. Entnehmen und abtropfen lassen.
Gratinform	Ein weite, grosse Gratinform ausbuttern. Die Spiralnudeln hineingeben.
Schinken- und Pfirsichwürfel	Die Schinken- sowie Pfirsichwürfel gleichmässig über die Spiralnudeln verteilen.
Grosse Schüssel Tomatenstücke, Pfirsichsaft, Gewürze	Tomaten geschält (ohne Saft), Pfirsichsaft, verrühren. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer kräftig würzen. Danach über die Spiralnudeln gleichmässig verteilen.
Guss	Den Rahm zusammen mit den zwei Eiern verrühren. Etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und den Guss gleichmässig über den Gratin giessen.
Käse	Den Käse gleichmässig drüberstreuen und den Gratin mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Backofen rund 15 Minuten auf mittlerer Schiene überbacken. Der Käse darf Farbe annehmen.