



Maccharoni-Auflauf

fuer 4 Personen

Zutaten

	Knoblauch
	Muskatnuss
	Oel, Pflanzen-
	Pfeffer
	Salz
	Thymian
1 Becher	Sahne, suess
1 Dose/n	Mais
1 Packung/en	Mozzarella, Bueffel
10 - 12	Tomaten
250 g	Makkaroni
250 g	Schinken, gekocht
300 g	Kaese, Emmentaler, gerieben
500 g	Broccoli
500 g	Porree
6	Eier, roh

Nudeln kochen, abgiessen und mit dem Oel mischen, die Haelfte in eine gefettete Auflaufform geben. Broccoli putzen, kochen, ueber die Nudeln geben, mit Kaese bestreuen. Porree putzen, in Roellchn schneiden, anbraten, ueber $\frac{1}{4}$ Broccoli, mit Kaese und kleingeschnittebem Mozzarella bestreuen. Mais ueber Porree, mit Kaese bestreuen; gek. Schinken kleinschneiden, ueber Mais, mit Kaese bestreuen. 2. Haelfte Nudeln ueber alles; Eier mit Sahne, gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und die Masse ueber die Nudeln geben; Tomaten abbruehen und haeuen, halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf alles legen; mit Salz, Pfeffer und Thymian wuerzen und dem Oel bepinseln. Auf mittlerer Leiste bei 180 - 200 Grad ca. 45 Minuten garen