

Maccheroni-Torte

Thema:	Nudeln einmal anders – die nächste Nudelparty mit Freunden kann kommen
Saison:	Zutaten sind immer ganzjährig verfügbar
Besonderheit:	kann auch vegetarisch zubereitet werden (ohne Schinken)
Zu Beachten:	easy cooking – in einem Arbeitsgang erledigt!

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Portionen)

400 g	Maccheroni (kurz)
1/2 Bund	Petersilie
250 g	Ricotta
3	Eier
125 g	Mozzarella
100 g	geriebener Käse
2	Karotten
1	Gelbe Rübe
100 g	Schwarzwälder Schinken
1	chinesischer Knoblauch
1/2	Zucchini
2	Zwiebel
n.B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Maccheroni al dente kochen und in einem Sieb abseihen.

Die Karotten und die gelbe Rübe in kleine Würfel schneiden und kurz blanchieren.

Den Schwarzwälder Schinken in Streifen schneiden, den Zucchini würfeln, den Knoblauch und die Petersilie fein hacken und den Zwiebel und den Mozzarella klein schneiden. Eine Tortenform komplett mit Backpapier auslegen.

Die Eier mit dem Ricotta vermischen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

In einer weiteren Schüssel die restlichen Zutaten vermischen (ausgenommenen geriebener Käse). Die Ricotta-Eiermischung darüber gießen und vermengen (bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen). Die gesamte Masse in die Tortenform geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das ganz mit Alufolie abdecken und 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180° (Umluft) backen. Danach die Folie entfernen und nochmals ca. 15 Minuten fertigbaren, bis der Käse eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Die Maccheronitorte vorsichtig aus der Form lösen, das Backpapier entfernen und in Tortenstücke schneiden (eignet sich auch gut als Partysnack).

Gutes Gelingen und Guten Appetit

