

#### Rezept

# Makkaronikuchen

Ein Rezept von Makkaronikuchen, am 29.04.2024

#### **Zutaten**

**250 g** Makkaroni

450 g TK-Grünkohl

3 Eier (Größe M)

150 ml Milch

geriebene Muskatnuss

Salz

200 g Räucherkäse (z. B. geräucherter Tilsiter,

Grünländer, Scamorza)

**150 g** Sahne

Pfeffer

### **Rezeptinfos**

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min Pro Portion Ca. 650 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Makkaroni in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
- 2. Inzwischen den Grünkohl nach Packungsanweisung in der Mikrowelle oder im Topf auftauen und abtropfen lassen. Den Käse klein würfeln. Die Eier mit der Sahne und der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer und etwas Muskat kräftig würzen.
- 3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Kastenform von 30 cm Länge mit Alufolie auskleiden. Die Makkaroni abgießen und gut abtropfen lassen. Mit Grünkohl und Käsewürfeln mischen und in die Kastenform einschichten. Die Eiermischung darübergießen.
- 4. Den Makkaronikuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen, herausnehmen, aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.