

## Rezept

# Makkaroni-Hack-Torte

Ein Rezept von Makkaroni-Hack-Torte, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Brokkoli	<b>350 g</b> Makkaroni
Salz	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>1</b> Zwiebel	<b>300 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 TL</b> getrocknete italienische Kräuter	Pfeffer
<b>1/4 l</b> Milch	<b>200 g</b> Crème fraîche mit Kräutern
<b>6</b> Eier	<b>150 g</b> frisch geriebener Edamer
frisch gerieben Muskatnuss	Öl zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Brokkoli ca. 5 Min. mitkochen, beides kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Hack in Öl bei starker Hitze krümelig braten. Zwiebel, Tomatenmark und Kräuter kurz mitbraten, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Milch, Crème fraîche, Eier und 50 g Käse verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Springform mit Backpapier auslegen und ölen. Nudeln spiralförmig am Boden und Rand verteilen. Brokkoli, Tomaten und Hackmasse einschichten, mit Eiermilch übergießen. Torte mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Alufolie entfernen, restlichen Käse darüberstreuen und in ca. 15 Min. fertig backen.