Rezept

Mini-Nudel-Tomaten-Gratin

Ein Rezept von Mini-Nudel-Tomaten-Gratin, am 26.04.2024

Zutaten

75 g	Vollkorn-Bandnudeln
25 g	getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
1 EL	fein geraspelter Grana Padano
	geschnittene Basilikumblätter
	Fett für die Förmchen
	Salz
2 EL	saure Sahne (10 % Fett)
1 EL	in Streifen
	schwarzer Pfeffer
	einige Basilikumblätter zur Dekoration

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Inzwischen die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Saure Sahne, Tomatenstreifen, den geraspelten Käse, Basilikum und Nudeln gut vermischen und mit Pfeffer übermahlen.

3. Zwei Souffléförmchen von ca. 8 cm Ø oder eine Auflaufform dünn fetten und die Nudelmasse einfüllen.

4. Gratins im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Zum Anrichten die Formen mit einem Topflappen unten festhalten, die Gratins am Rand mit einem Messer lösen und vorsichtig stürzen. Mit Basilikum dekoriert servieren.