

## Rezept

# Pesto-Nudel-Gratin

Ein Rezept von Pesto-Nudel-Gratin, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Salz
<b>300 g</b> kurze Nudeln (z.B. kurze Makkaroni)	<b>2</b> Zwiebeln
<b>3 EL</b> Butter	<b>200 g</b> Sahne
<b>2 EL</b> Pesto	<b>200 g</b> frisch geriebener Bergkäse
<b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf 4-5 l Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln gut waschen und schälen, dann in 1 cm dicke Scheiben, in Streifen und nun in kleine Würfel schneiden. Wenn das Wasser kocht, 3 TL Salz hineingeben. Die Kartoffelwürfel und Makkaroni ebenfalls hineingeben und 10 Minuten kochen. Ab und zu umrühren, damit nichts am Topfboden hängen bleibt.
2. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze hellbraun werden lassen.
3. Eine hitzebeständige Form mit etwas Bratfett aus der Pfanne ausstreichen. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Pesto in ein Schälchen geben, mit 2 EL heißem Kochwasser verrühren, dann unter die Sahne mischen. Vom Herd nehmen, die Hälfte des Käses untermischen. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Nudeln und Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, in der vorbereiteten Form verteilen. Pestosahne angießen, übrigen Käse, Butterflöckchen und die gebräunten Zwiebeln aufstreuen. Im Backofen (Mitte) 10-12 Minuten backen.