

Rezept

Tiroler Ofen-Makkaroni

Ein Rezept von Tiroler Ofen-Makkaroni, am 07.08.2024

Zutaten

100 g Südtiroler Schinkenspeck (in dünnen Scheiben)	150 g Bergkäse
1 Bund Frühlingszwiebeln	50 g Butter
50 g Mehl	500 ml Gemüsebrühe
600 ml Milch	1 TL getrockneter Thymian
Salz	Pfeffer
500 g kleine Hörnchennudeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Schinkenscheiben übereinanderlegen und quer in dünne Streifen schneiden. Käse grob reiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit einem Schneebesen einrühren und nach und nach unter Rühren Brühe und Milch zugießen. Thymian zugeben und die Sauce unter Rühren aufkochen. Ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Geriebenen Käse einrühren und in der heißen Sauce schmelzen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Schinken, Frühlingszwiebeln und Nudeln in den Römertopf geben. Käsesauce darübergießen und alles gründlich vermengen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 70 Min. garen. Nach 1 Std. Deckel abnehmen und fertig garen.