

Der Kochklub für Jugendliche



Deftige Makkaroni-Torte

- Salz
- 500 g Makkaroni
- 250 g rohen Schinken
- 7 Eier
- 80 g Hartkäse
- 500 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 150 g getrocknete Tomaten
- 100 g Hartkäse

1.) Bereite zuerst die Nudeln zu, indem du etwas Salz in kochendes Wasser gibst und dann die Makkaroni darin etwa 8 Minuten bissfest kochst. Lass sie in einem Sieb abtropfen und stell sie beiseite.

2.) Kleide dann eine Gugelhupfform so mit den Schinkenscheiben aus, dass sie sich überlappen und den ganzen Rand der Form bedecken. Lege nun eine Lage Makkaroni in Ringen auf den Formboden. Arbeite dich dabei von innen nach außen.

3.) Schlage dann die Eier in eine Schüssel und reibe die erste Portion des Hartkäses hinein. Gib anschließend Schmand und die Gewürze hinzu und mixe alles sorgfältig mit einem Pürierstab.

Gib einen Schöpflöffel der cremigen Soße auf die Makkaroni in der Form.

4.) Vierteile dann die Kirschtomaten und entkerne sie. Schneide dann den Lauch, die getrockneten Tomaten und den Rest Käse klein. Gib alles zu den entkernten Tomaten und mische alles sorgfältig. Gib dann so viel davon auf die Makkaronilage, dass die Nudeln rundherum mit der Tomatenmischung bedeckt sind.

5.) Wiederhole das Schichten der Nudeln, der Ei-Schmand-Soße und der Tomatenmischung einmal und decke alles mit einer letzten Lage Makkaroni ab. Gieße den Rest Soße gut verteilt darauf und klappe den Teil der Schinkenscheiben, der am äußeren Rand übersteht, nach innen um.

6.) Das Ganze kommt bei 180 °C im Umluftmodus für 15 Minuten in den Ofen.
Tipp: Zum Servieren kannst du dein Werk wie einen Kuchen stürzen und jede Portion mit einem Klecks Kräuterquark und etwas Basilikum garnieren.

Dieser „Kuchen“ ist nicht nur schnell und einfach nachzumachen, sondern auch eine passende Mahlzeit für anspruchsvolle Gäste: Alle werden begeistert sein von der Idee des geschichteten Überraschungsringes!

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde

