

Makkaroni-Ricotta-Auflauf

Nudelgerichte



- 300g Makkaroni
- Salz
- 250g Cocktailtomaten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 150g Speck in kleine Würfel
- 200ml Milch
- 250g Ricotta Käse (Galbani)
- 8 Eier
- 80g Parmesankäse
- Salz
- Chayennepfeffer
- Chilipulver
- 10 Blätter Basilikum
- 6 Scheiben Parmaschinken

Makkaroni in kochenden Salzwasser je nach Packungsanweisung zubereiten und die Hälfte der Nudeln in der leicht geölten [Stoneware rund](#) schichten.

Cocktailtomaten waschen und vierteln, die Lauchzwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden und den Speck vermengen.

Die Hälfte der Menge auf die Nudeln geben.

Nun die übrigen Nudeln daraufgeben und die restlichen Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln und Speck darauf verteilen.

Die Milch, Ricotta Käse, Eier, Parmesankäse (mit der [Microplane Reibe](#) fein reiben), Salz, Chayennepfeffer und Chilipulver in der [großen Nixe](#) mit dem [Schneebesen](#) verrühren und über den Auflauf gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 45 Min. garen lassen.

Basilikumblätter und Parmaschinken in kleine Scheiben auf den Auflauf dekorativ garnieren.

Wer es so richtig mit Soße mag kann dazu eine Tomatensoße servieren.