Makkaroni-Hacktorte

Zutaten (12 Stücke)

- » 350g Makkaroni
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 150g Lauchzwiebel(n)
- » 500g bunte Paprika
- » 1 Dose Mais
- » 2 EL Öl
- » 500g Hackfleisch
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 Prise Zucker
- » 8 Ei(er)
- » 125g Schlagsahne
- » 125g Schmand
- » 250ml Milch
- » Muskat

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen, würfeln. Mais abspülen, abtropfen lassen. Nudeln kalt abschrecken, gut abtropfen lassen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Paprikawürfel und Lauchzwiebeln zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 4min dünsten. Mais unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker würzen.

3. Eier mit Sahne, Schmand und Milch verquirlen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Alufolie doppelt legen und die Springform von außen darin stramm einschlagen. Nudeln spiralförmig auf den Boden legen und am Springformrand hochziehen, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht.

4. Hack-Gemüse-Mischung in die Mulde füllen und die Eiermilch darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 60-75min backen. Torte aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und mit Eispalten garniert auf einer Platte anrichten.

Nährwerte: 340kcal/E19g/F17g/KH25g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke