

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 26.02.2024

Makkaroni-Torte mit Schinken und Frischkäse

Zutaten

Für die Makkaroni-Torte

- 5 EL Semmelbrösel
- etwas Salz
- 500 g Makkaroni
- 300 g Erbsen, TK
- 200 g Schinken, gekocht
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 6 EL Milch
- 2 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben
- 4 Eier (Größe M)
- 60 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 125 g Mozzarella
- etwas Pfeffer

Für die Paprika-Tomaten-Soße

- 1 Glas Paprikaschoten, ohne Haut (Abtropfgewicht 320 g)
- 1 Schalotte
- 250 ml Tomatensaft
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- etwas Zucker



Zubereitung:

1. **Für die Makkaronitorte** den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Backpapier und Formenrand mit Butter bestreichen. Mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Makkaroni nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest kochen.
3. Lauchzwiebeln putzen und mit dem zarten Grün in 1 cm dicke Ringe schneiden. Zwiebeln in einen Durchschlag geben.
4. Etwa 4 Minuten vor Ende der Nudelgarzeit die gefrorenen Erbsen zu den Nudeln geben und zusammen zu Ende garen.
5. Erbsen-Makkaroni auf die Lauchzwiebeln im Durchschlag gießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
6. Schinken würfeln und untermischen.
7. Frischkäse, Milch, Zitronenschale und Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
8. Schinken und abgetropfte Nudelmischung untermischen, in die vorbereitete Form geben und mit dem Löffelrücken leicht andrücken.
9. Mozzarella fein würfeln und unter die Bröselmischung heben. Auf die Makkaronitorte streuen.
10. Makkaronitorte im heißen Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 20-30 Minuten backen.
11. Inzwischen **für die Paprika-Tomaten-Soße** die Paprika in ein Sieb geben, kurz abtropfen lassen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.
12. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte im heißen Öl bei mittlerer Hitze glasig braten.
13. Paprika und Tomatensaft zugeben, zugedeckt aufkochen und 3-4 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.
14. Paprika-Tomaten-Mischung mit einem Schneidstab fein pürieren und mit Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker würzen.
15. Makkaronitorte aus dem Ofen holen. In der Form auf einem Gitter 5-10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Mit der Soße anrichten.

Rainers Tipp: Setzen Sie die Makkaronitorte mithilfe eines Kuchenretters auf eine Tortenplatte und schneiden sie die Torte am besten mit einem Elektromesser in Stücke.