

Pastashop24.de

Macceroni Zucchini al forno Überbackene Macceroni mit Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

500g Macceroni
500g Zucchini
1 Zwiebel
Olivenöl
400g gekochter Schinken
1 Teelöffel Tomatenmark
Pfeffer
Salz
150g Creme Fraiche
200g Parmesan
Butterflocken



Zubereitung:

Macceroni nach Packungsangabe im Salzwasser al dente kochen. Zwiebel klein hacken und in Olivenöl andünsten. Schinken kleinschneiden und Zucchini würfeln. Schinken und Zucchini dazugeben und kurz mitbraten lassen. Tomatenmark und Creme Fraiche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine ofenfeste Auflaufform fetten und die Hälfte der Nudeln einfüllen. Jeweils die Hälfte von Schinken, Zucchini und Käse schichten. Den Vorgang wiederholen und zum Schluss Parmesan und ein paar Butterflocken darüber geben

Bei 200°C im Backofen ca. 30 Min überbacken