



## Makkaroni-Gugelhupf

### Zutaten für 4 Personen

- ✧ 1 EL Salz
- ✧ 500 g Makkaroni
- ✧ Fett für die Form
- ✧ 300 g Zimmermann Farmland-Schinken (3 Pck.)
- ✧ 250 g Kirschtomaten
- ✧ 3-4 Frühlingszwiebeln
- ✧ 40 g getrocknete Tomaten
- ✧ 7 Eier
- ✧ 400 ml Schmand oder Ricotta
- ✧ 200 g Bergkäse, gerieben
- ✧ Muskatnuss
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ Basilikumblätter

### Zubereitung | ca. 50 min

- 1 In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Makkaroni in das kochende Wasser geben und laut Packungsangabe bissfest garen. In ein Sieb abgießen, mit etwas Wasser abschrecken und die Nudeln beiseitestellen.
- 2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten. Dann mit den Zimmermann Farmland-Schinkenscheiben auskleiden. Die einzelnen Scheiben müssen sich überlappen, die ganze Form bedecken und oben etwas überstehen.
- 3 Kirschtomaten vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Alles mit 100 g des geriebenen Bergkäses gut mischen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und verrühren. Schmand und 100 g Bergkäse zugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab alles fein mixen. Nun die erste Schicht Makkaroni auf den Boden der Gugelhupfform kreisförmig auslegen. Am besten von innen nach außen legen und leicht festdrücken.
- 4 1 großen Schöpflöffel der Eiercreme über die Makkaroni in der Form geben. Mit ¼ der Tomaten-Käsemischung bestreuen. Dann erneut Makkaroni im Wechsel mit der Tomaten-Käsemischung schichten und zwischendurch die Eiercreme darüber geben. So lange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit Makkaroni abschließen und den Rest der Eiercreme darüber geben. Nun die überlappenden Zimmermann Farmland-Schinkenscheiben vom Rand nach innen klappen. Den Makkaroniauflauf ca. 20 bis 25 Minuten überbacken.
- 5 Zum Servieren auf eine große Kuchenplatte stürzen und in Scheiben aufschneiden. Mit Basilikum garnieren. Salat dazu reichen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter [www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte](http://www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte)