

Käse-Makkaroni

Zutaten | 4 Portionen

1 Dose	Mais
1	Paprika, rot
100 g	Schinken, gekocht
400 ml	Milch
250 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss
180 g	Makkaroni
50 g	Hartkäse, gerieben
100 g	Gouda, gerieben

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 220°C vorheizen.
- Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
- Paprika waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln.
- Schinken ebenfalls würfeln.
- Milch und Sahne zusammen in einem Topf aufkochen lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die Makkaroni dazugeben und bei milder Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei umrühren.
- Mais, Paprika, Schinken und den geriebenen Hartkäse untermischen.
- Alles in eine feuerfeste Auflaufform füllen, den geriebenen Gouda darüber verteilen und auf der mittleren Schiene etwa 10-15 Minuten goldbraun überbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 342 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
594 kcal	40,2 g	32 mg	20,7 g	551 mg