

Zutaten:

- 300 g Makkaroni
- 100 g gek. Schinken in Würfel
- 1 Fleischtomate
- 1 Bund Basilikum
- 100 g Gouda
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 3 Eier
- 125 g Sahne
- 1/8 l Milch

- Butter

Zubereitung:

1. Nudeln al dente kochen

2. Tomate würfeln, Basilikumblättchen klein schneiden, Käse reiben

3. Nudeln, Schinken, Tomatenwürfel und Basilikum in einer Schüssel mischen und pikant

abschmecken

4. Backofen auf 200° vorheizen, Käse, Eier, Sahne und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und

Cayennepfeffer würzen

5. Eine Auflaufform einfetten, Nudeln hinein geben, mit der Käse – Sahne mischen

6. Butterflöckchen darauf setzen und im heißen Ofen 30 Min. überbacken