

Schweinefilet in Makkaroni

Zutaten:

400g Schweinefilet

500g Makkaroni

150g Emmentaler

100g Parmesan

300ml Milch

3 Eier

½ Zwiebel

200g passierte Tomate

150g Tomatenmark

1 TL Kräuter der Provence

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer, Paprika scharf, etwas Chili

Butterschmalz zum anbraten

Etwas Butter



Nudel bissfest kochen. abgießen und gut abtropfen lassen

Die Soße!

Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter glasig andünsten

Tomaten und Tomatenmark dazu geben.

Mit Salz, Pfeffer, eine Prise Zucken und den Kräutern würzen

Die Soße bei schwacher Hitze gut einkochen lassen.

Das Bindemittel!

300ml Milch mit 3 Eiern verquirlen und ca. 100gfein geriebenen Parmesan einrühren.

Mit Salz, Pfeffer Paprika und Chili würzen

Das Filet

Schweinefilet von alles Seiten ca. 2 Minuten, scharf anbraten.

So geht es weiter!

Nicht ganz die Hälfte der Makkaroni der Länge nach in den Ofenmeister schichten.

Mit der Hälfte des Ei – Milch - Parmesan Gemisch (Bindemittel)

übergießen und etwas verteilen

Das Filet auf Nudeln, die in die Mitte des Ofenmeister setzen und die restlichen Makkaroni um und auf dem Fleisch verteilen.

die 2. Hälfte vom Ei – Milch – Parmesan Gemisch über die Nudeln geben

Darauf folgt geriebener Emmentaler, so auf den Makkaroni verteilt das es wie eine abschließende komplette Decke wirkt

Das ganze etwas nach unten drücken, zusammenpressen

Auf die Käseschicht die Tomatensoße verteilen und mit Parmesan und Emmentaler bestreuen.

Das Backen!

Für 30 Minuten bei 200C Umluft, mit Deckel, mittlerer Einschub, auf dem Rost, in den Ofen geben.

Den Deckel abnehmen und für weitere 10 – 15 Minuten backen bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Die Haube darf ruhig etwas dunkler sein, der leicht brandige Geschmack passt hervorragend.

Guten Appetit!

Tipp: Die 400g Filet verlieren sich in der großen Menge Nudeln Ich empfehle ein 2. Filet zu nehmen



