

Makkaroni-Spinat-Terrine auf Oliven-Tomaten-Spiegel

Kategorien: Nudelgerichte, Ofengerichte

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g gemischtes Faschiads
250 g Makkaroni
300 g tiefgefrorenes Blattspinat
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
Muskatnuss
1 ½ EL Bardeismol
150 g Gauda
4 Gabeln
¼ L Schlagsahne
1/8 L Milch
2 EL Semmelbröseln
30 g Butter
4 EL Öl

Für den Paradeissoß:

1 Dose geschälte Paradeiser
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen

Oregano (nur wenn da Vorta ned mid isst, sunst hot a wida an botzn Sodinga auf den Oregano und i bin schuld!)

Zucker

100 g grüne Oliven
3 EL Oliven-Öl

Zubereitung

Gehs ned gaach au, sondan koch amoi de Makkaroni und tuas mid koitm Wossa ooschrecken und ootropfn lossn.

In da Zwischenzeit laß in Spinat auftaun.

Zwiebel und Knoblauch hackn.

De Höfte davo in 1 EL Öl anbraten.

Gib in Spinot dazua und tua eam zuadeckt kuaz dinstn.
Wiaz eam hibsich mid Soiz, Pfeffa und da Muskatnuss.
Den restlichn Zwiefe und Knofe in 3 El Öö aundünstn.
Hau´s gmischte Faschiade dazua und misch ois guad duach.
Wiaz es mim Baradeismoak, Soiz und dem Pfeffa.

Leg de Terrinan-Fuam mid Bockpapia aus.
A Loog Makkaroni da Läng noch in die Fuam schlichtn und den griebanan Gauda driwastraan.
De Hööfte vom Faschiadn driwa ge´m.

Noamoi oowechsln Nudln, Kaas, Spinot, Nudln, Kaas und Fleisch eilegn.
Mid aana Schicht Nudln ooschliaßn.
Varriah de Gogaln mim Schlogobas und da Müli.
Wiaz ois mid Soiz, Pfeffa und Muskatnuss und leea ollas iba de Terrinan.
Mim restlichn Kaas und de Semmebresln bestraan.
Butta in Flockal draufsetzn und bei 200°C im Reahrl 45 Minutn goan.

Fia de Baradeissoß tua den Zwiefe und den Knofe wiafen und in Öö ausschwitzn.
Baradeisa und de Gwiaz gibst jetzand dazua und loßt as a bissl eikochn.
De Soß tuast mim Püria-Stob pürian.
De Olivn schneidst in Schei´m und riahst as dazua.
Noamoi ooschmeckn.

De fertich kochte Terinnan saumt Bockpapia aus da Fuam nehman.
Schneids in Schei´m und richts mid da Tomatnsoß auf Tölla au.