Makkaroni-Spinat-Terrine auf Oliven-Tomaten-Spiegel

Kategorien: Nudelgerichte, Ofengerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g gmischtes Faschiads
250 g Makkaroni
300 g tiefgfrurana Blottspinot
2 Knofezechn
1 Zwiefe
Muskatnuss
1 ½ EL Baradeismoak
150 g Gauda
4 Gogaln
¼ L Schlogobas
1/8 L Müli
2 EL Semmebresln
30 g Butta
4 EL Öö

Fia de Paradeissoß:
1 Dosn gschööde Paradeisa
1 Zwiefe
1 Knofezechn
Oregano (nur wenn da Votta ned mid ißt, sunst hot a wieda an botzn Sodinga auf den Oregano und i bin schuid!)
Zucka
100 g greane Olivn
3 EL Olivn-Öö

Zubereitung

Gehs ned gaach au, sondan koch amoi de Makkaroni und tuas mid koitm Wossa ooschreckn und ootropfn lossn.
In da Zwischnzeid loß in Spinot auftaun.
Zwiefe und Knofe hockn.
De Hööfte davo in 1 EL Öö aureestn.

Gib in Spinot dazua und tua eam zuadeckt kuaz dinstn.
Wiaz eam hibsch 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 oowechslnd 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 auschwitzn.
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.