

Toskanischer Teigwarengratin

2l	Wasser	
3 Würfel	Bouillon	Wasser mit Bouillon aufkochen
200-280g	Teigwaren, z.B. Hörnli	Teigwaren in kochendem Wasser al dente kochen, Wasser abgiessen, Teigwaren beiseite stellen
200g	Schinken in Tranchen	
100g	Greyerzerkäse	beides in Würfeli schneiden
500g	Pelati	Saft der Pelati für den Guss aufbewahren, Pelati fein schneiden
wenig	Butter	Gratinform mit Butter ausstreichen
		Teigwaren und vorbereitete Zutaten abwechslungsweise in die Gratinform einfüllen
Guss:		
1 dl	Saft der Pelati	
	Rahm	alles zusammen mischen
	Salz, Streuwürze, Pfeffer	Guss würzen, Guss über die Teigwaren giessen
50g	geriebener Käse	über den Gratin streuen
wenig	Butterflöckli	zuletzt darüber streuen

Gratinieren:

Im vorgeheizten Ofen, in der oberen Ofenhälfte, bei 220 Grad 15 – 20 Minuten gratinieren.