



# NUDELGRATIN

MIT EXTRA VIEL KÄSE



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmann's  
**KREATIVE KÜCHE**



Timo Hinkelmann's  
**KREATIVE KÜCHE**

# NUDEL- GRATIN MIT EXTRA VIEL KÄSE

## ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 500g** Makkaroni
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 2 EL** Butter
- 1 Prise** Muskat
- Salz und Pfeffer  
aus der Mühle
- 5** Eier
- 250g** Schlagsahne
- 100g** Emmentaler, gerieben
- 100g** Gouda, gerieben
- 50g** Parmesan, gerieben

## ZUBEREITUNG

 **30 Minuten**

## FERTIG IN

 **60 Minuten**

- 1.** Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen**.
- 2.** **Makkaroni** nach Packungsanweisung **in Salzwasser** bissfest kochen und kalt abschrecken.
- 3.** **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen, fein hacken und in einer großen Pfanne in **1 EL Butter** glasig anbraten.
- 4.** **Makkaroni** untermischen, mit einer Prise **Muskat, Salz** und **Pfeffer** würzen, probieren und gegebenenfalls nachwürzen.
- 5.** **Eier** mit **Sahne** in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit den **Nudeln** vermischen. Eine ausreichend große Auflaufform mit **1 EL Butter** einfetten und die **Makkaroni** hineingeben. **Emmentaler, Gouda** und **Parmesan** in einer Schüssel vermengen und über die **Makkaroni** streuen. Für **ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen**.



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

1025 kcal  
42,8 g Eiweiß

51,6 g Fett  
101 g Kohlenhydrate