

# Pasta-Kuchen

Das Rezept für einen Pasta-Kuchen ist eine ganz besondere Variation eines Nudelgerichts. Sieht super aus und schmeckt einfach traumhaft.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Makkaroni</a>
250 g	Passierte Tomaten
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
200 g	Reibkäse
200 g	Schinken
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Öl
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Pasta-Kuchen** als Erstes das Backrohr auf 175° vorheizen und eine Springform einfetten.
2. Dann Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Währenddessen den Schinken in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.
4. Jetzt eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch und den Schinken dazu geben und für etwa vier Minuten andünsten lassen. Dabei mehrmals umrühren.
5. Anschließend die Nudeln, die Hälfte des Käses und die passierten Tomaten in die Pfanne geben und alles sehr gut durchrühren. Ei und Sahne zugeben, nochmals vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Inhalt der Pfanne dann in die Springform übertragen, mit dem restlichen Käse bestreuen und für etwa 35 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn der Käse schön gebräunt ist.
7. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und gleich servieren.

## Tipp

Der Pasta-Kuchen lässt sich auch um weitere Zutaten, wie beispielsweise Brokkoli erweitern. Dazu passen ein frischer, gemischter Salat und ein schönes Glas Rotwein.