

Makkaroni im Schinkenmantel mit Rucolasalat

(ca. 3-4 Portionen)



Zutaten:

- 150g Makkaroni
- 1 EL Butter
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 3 Thymianzweige
- 100ml Milch
- 1 Eigelb
- 2 Eier
- 1 EL Crème fraîche
- Meersalz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL geriebener Parmesan
- 1 Bund Rucola
- 2 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Olivenpaste (aus dem Glas)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Makkaroni in reichlich Salzwasser sehr bissfest garen. In ein Sieb abgiessen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Vier ofenfeste Suppentassen oder Förmchen mit Butter ausfetten und mit je einer Scheibe Schinken auslegen. Dafür schneidet man am besten breite Schinkenstreifen ab und legt den Rand aus und gibt dann ein weiteres Stück für den Boden hinein.

Die Makkaroni in so lange Stücke schneiden, dass sie senkrecht stehend die Tassen ausfüllen. Makkaroni in den Tassen verteilen. Eventuell überstehende Stücke abschneiden.

Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Milch, Eigelb, Eier und Crème fraîche verquirlen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Thymianblättchen untermischen. Die Masse in die Tassen verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Die Makkaroni im vorgeheizten Ofen etwa 18 Minuten überbacken.

Den Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Mit Essig und 1 EL Olivenöl marinieren. Die Olivenpaste mit dem restlichen Olivenöl glatt rühren.

Die überbackenen Makkaroni 1-2 Minuten abkühlen lassen, dann mit dem Messer am inneren Tassenrand lockern und stürzen. Mit der gratinierten Seite nach oben auf Teller setzen. Den Rucolasalat um die Makkaroni verteilen und die Olivenpaste über den Rucolasalat träufeln.