Mac & Cheese Cake mit Kräuterfrischkäse



Mac & Cheese mal anders

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

- 150 g Paniermehl
- 80 g Butter, geschmolzen
- 250 g kleine Maccaroni
- Salz
- 250 g Kräuterfrischkäse
- 250 g Ricotta
- 250 g Cheddar, geraspelt
- 2 Eier
- 60 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 15 Blätter Basilikum, fein gehackt

1 Dose Tomaten, stückig (400 g)
etwas Fett für die Form
evtl. einige Blätter Basilikum als Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier belegen. Den Rand der Form einfetten.
3. Das Paniermehl mit der geschmolzenen Butter mischen, in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und mit den Händen andrücken. Für ca. 10 Minuten in der Ofenmitte backen. Danach die Backform aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 140 °C reduzieren.
4. In der Zwischenzeit Wasser für die Maccaroni zum Kochen bringen. Die Nudeln im Salzwasser 3 Minuten kürzer als auf der Packung beschrieben kochen.
5. Frischkäse, Ricotta und den geriebenen Cheddar in der Küchenmaschine verrühren. Eier, Milch, Zucker und Basilikum dazugeben und rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
6. Die fertigen Nudeln abgießen und mit den stückigen Tomaten mischen. Beides in die Eier-Käse-Masse geben und gründlich mit einem Kochlöffel unterheben.
7. Nun alles auf dem Paniermehl-Boden in die Springform füllen und glattstreichen.
8. Für ca. 45 Minuten bei 140°C in der Ofenmitte backen, danach den Ofen ausstellen, die Backform aber für weitere 45 Minuten bei geschlossener Tür im Ofen stehen lassen.
9. Danach noch 15 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und servieren.
10. Wer mag, der kann noch einige frische Basilikumblätter als Deko verwenden.