



## REZEPT DES MONATS September 2016

### Überbackene Schinkennudeln

#### ZUBEREITUNG

1. Die Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Den Schinken fein würfeln, den Käse reiben.
2. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Abwechselnd Nudeln, Schinkenwürfel und geriebenen Käse in eine gefettete Auflaufform schichten.

Die Eier mit der sauren Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Die Mischung über die Schinkennudeln gießen und im Ofen etwa 40 Minuten backen, bis die Käsekruste goldbraun ist.

Tipp: Auch mit Fleischwurst schmecken die Schinkennudeln gut.

Als Beilage dazu ein grüner Salat und ein kühles Bier oder ein trockener Rotwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 g Makkaroni
- 250 g roher oder gekochter Schinken
- 250 g Bergkäse
- 6 Eier
- 200 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Fett für die Form

Guten Appetit!



## REZEPT DES MONATS September 2016

### Backhähnchen mit italienischen Kräutern

#### ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen innen und außen waschen und abtrocknen.
2. In einer Schale den kleingehackten Knoblauch mit dem Salz zerdrücken.  
Das Öl, den Pfeffer, die Kräuter und den Honig zufügen und gut vermischen.  
Eine halbe Stunde ziehen lassen.

3. Das Hähnchen innen und außen gründlich mit der Würzmischung einreiben.

Dann in einen offenen Bräter geben, in den vorgeheizten Ofen stellen und bei ca. 200 Grad (180 Grad Umluft) etwa 75-90 Minuten (je nach Größe des Hähnchens) backen.

4. Nach Ende der Garzeit Hähnchen zerteilen, mit dem Bratensaft aus dem Bräter, Baguette und einem gemischten Salat servieren.

Dazu schmeckt ein trockener Rotwein, z.B. ein Trollinger aus Württemberg.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Hähnchen (ca. 2,5 kg)
- 3 Zehen Knoblauch
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL italienische Kräuter, getrocknet
- 1 ½ TL Salz
- 1 ½ EL Honig
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Guten Appetit!