



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Gugelhupf mit Makkaroni und St. Mang Rubius mild

 50 Minuten  6 Portionen  Mittel



Zutaten

1 St. Mang Rubius mild
400 g Makkaroni
300 g Speck (dünne Scheiben)
200 g Crème Fraîche
200 ml Gemüsebrühe
4 Eier
1 Bund Frühlingszwiebel
Salz
Pfeffer
Chili

Zubereitung

1. Nudeln laut Anleitung kochen, abgießen und abtropfen lassen. Die gewaschene Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 5 Minuten anbraten. Die Eier mit der Gemüsebrühe und der Crème Fraîche verquirlen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
2. Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen (180 ° C Umluft). Die Gugelhupfform mit 1 EL Butter einfetten und mit den Speckscheiben dicht an dicht auskleiden. Dann eine Schicht Makkaroni, ca. die Hälfte der Frühlingszwiebeln und die Hälfte des Rubius in die Gugelhupfform legen. Diesen Schritt wiederholen und mit den übrigen Makkaroni abschließen. Die Eier-Crème-Fraîche-Soße über die Makkaroni gießen und den überhängenden Speck als Deckel einschlagen. Gugelhupf dann für circa 20 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt ein Feldsalat mit einem leichten Essig – Öl Dressing.