



Gugelhupf mit Makkaroni und St. Mang original Allgäuer Rubius

Zutaten (für 6 Portionen)

- 400 g Makkaroni
- 300 g Speck (dünne Scheiben)
- 200 g Crème Fraîche
- 180 g St. Mang Rubius der Milde
- 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.

Pro Portion ca. 2438 kJ; 581 kcal; KH 46,8 g; E 30,1 g; F 30,6 g
Arbeitszeit ca. 50 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com