

Magronen-Schinken-Pie

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø,
mit Backpapier belegt

200 g Teigwaren (z. B. Magronen)

Salzwasser, siedend

1 Esslöffel Öl der
getrockneten Tomaten in Öl

1 Zwiebel, fein gehackt

8 Blätter Salbei, in feinen
Streifen

80 g getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft, in ca. 1 cm breiten
Streifen

200 g Champignons, in Scheiben

1. Teigwaren al dente kochen, abtropfen.
2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Salbei andämpfen, Tomaten und Champignons beigegeben, kurz mitdämpfen. Etwas abkühlen. Mit den Teigwaren mischen.

Guss

2 dl Kaffeeahm

1 dl Milch

3 Eier

1 Messerspitze Muskat

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

8 Tranchen Schinken
(ca. 240 g)

1. Alle Zutaten für den Guss verrühren, würzen.
2. Teigwaren auf dem vorbereiteten Blech verteilen, Guss darübergiessen. Schinken ca. 1 cm über den Blechrand ragend ziegelartig auf die Füllung legen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Alufolie bedecken und ca. 15 Min. fertig backen.

Pro Person: 23 g Fett, 28 g Eiweiss,
41 g Kohlenhydrate, 2024 kJ (484 kcal)

