

## Rigatoni-Gratin



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 weite ofenfeste Form mit ca. 2½ Litern  
Inhalt

350 g Teigwaren, z.B. Rigatoni  
1 EL Butter  
2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen  
400 g Broccoli, in Röschen  
250 g Champignons, in Scheiben  
½ TL Salz  
Wenig Pfeffer  
200 g Gruyère AOP, in Würfeln  
130 g Schinken, in Streifen

Guss  
2 dl Halbrahm  
0,5 dl Milch  
2 Eier  
1½ EL Maisstärke  
Wenig Muskat  
½ TL Salz  
Wenig Pfeffer

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 816 , Fett 39g , Kohlenhydrate 73g , Eiweiss 40g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Teigwaren in siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen, beiseitestellen.

2 Butter in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Broccoli andämpfen. Champignons beigeben, 5 Minuten mitdämpfen, würzen. Teigwaren, Gemüsemischung, Käse und Schinken abwechslungsweise in die Form geben.

3 Guss: Halbrahm mit den restlichen Zutaten gut verrühren, darübergiessen.

4 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.