

Oostenrijk

Makkaroni mit Käse

Macaroni met kaas

500 gr. macaroni
2 eieren
2 eidooiers
¼ l. volle melk
¼ l. slagroom of crème fraîche
250 - 350 gr. fijn geraspte Oostenrijkse Bergkäse (of anders Emmenthaler, Gruyère of Comté)
boter
nootmuskaat
zout en peper

Macaroni met kaas maak je zo:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Daarin kook je de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Niet te lang, want ze moeten een beetje stevig -al dente- blijven. Ondertussen vet je een ovenschaal in met een lepel boter en rasp je de kaas.

Giet de gekookte macaroni af en laat het goed uitlekken. Klop de eieren, de dooiers, de melk en de slagroom in een schaal los.

Verdeel een derde van de macaroni over de bodem van de ovenschaal. Daarover strooi je een vierde van de kaas. Kruid het met zout, peper en vers geraspte nootmuskaat. Doe zo een tweede en een derde laag. Schenk het eiermengsel over de macaroni en strooi er het resterende ¼ van de kaas overheen. Verdeel er zo links en rechts flink wat vlokken boter over. Schuif de macaroni met kaas en al in de oven en bak het in 20 minuten goudgeel.