

Flammkuchen Pasta aus dem Ofen



250 g Fusilli oder andere Nudeln
150 g Frischkäse
300 g Kartoffel
150 g Zwiebeln
3 Frühlinkgszwiebeln
150 g Rohschinkenwürfel
½ TL Salz
½ TL Pfeffer frisch gemahlen
½ TL Muskat
1-2 EL (Rosmarin) Olivenöl
1-2 Kellen Pastawasser
20 g geriebener Parmesan

1. Ofen auf 220 Grad (Ober- / Unterhitze) vorheizen.
2. Pastawasser aufsetzen.
3. Zwiebel schälen, halbieren und in Halbkreise schneiden.
4. Frühlingsszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
5. Kartoffel schälen und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

1. Zwiebel, Kartoffel und Rohschinken in eine flache Ofenform geben.
2. Gewürze und Olivenöl hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.
3. In der Mitte etwas Platz schaffen und hier den Frischkäse platzieren.
4. Für ca. 20-25 min im Ofen backen.
5. Währenddessen die Pasta kochen. Am besten so, dass sie gleichzeitig mit den Zutaten aus dem Ofen fertig ist.
6. Form aus dem Ofen nehmen, Frühlingsszwiebeln und eine Kelle Pastawasser hinzugeben und gut vermischen.
7. Zum Schluss Pasta und Parmesan hinzugeben und gut verrühren bis es schön cremig ist. Eventuell noch eine weitere Kelle Pastawasser hinzugeben, damit es noch cremiger wird.