



## Urdinkel-Teigwaren-Gratin

500g	Urdinkel-Teigwaren, gerillt, ungekocht	in <u>gut</u> ausgebutterte Gratinform geben
100g	Käse, gerieben	darüber geben
5dl	kräftige Bouillon	
5dl	Rahm	
7dl	Tomatensauce	
1	Knobli, gepresst	
1EL	Rosmarin, fein geschnitten	
1-1½ KL	Salz	
Pfeffer		gut mischen, über die Teigwaren geben

**Gratinieren:** 40-45 Min. der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

**Tipps:**

- Mozzarellakugeln, Oliven,... die letzten 5 Min. mitgratinieren.
- Die 1,7dl Flüssigkeit können je nach Belieben variiert werden.
- Es können auch Hartweizenteigwaren verwendet werden.