



## Schlemmergratin mit Maccheroni, Schweinshals, Rosmarin und Knoblauch

Er ist schon etwas üppig, der Gratin mit Maccheroni mit Béchamelsauce überbacken, dazu gut durchzogenes Schweinefleisch vom Hals. Das ist nicht nur gut für den hungrigen Magen, das tut auch der Seele gut. Die Béchamel wird mit reichlich Knoblauch und frischem Rosmarin gewürzt. Das passt gut zum Schweinshals und gibt dem Gratin ordentlich Würze.

### Zutaten (pro Portion)

120g	Schweinshals
1Tl	Senf
80g	Macceroni
15g	Tafelbutter
2	Knoblauchzehen
2	Zweige frischer Rosmarin
1Tl	Mehl
1dl	Milch
1Tl	Zitronensaft
20g	milder Greyerzer, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Maccheroni in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Schweinshals zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und wenig Senf würzen. In Bratbutter kurz und heiss anbraten. Beiseite stellen.

Rosmarin sehr fein hacken (Wiegenmesser). Butter aufschäumen lassen, Rosmarin zugeben und die Knoblauchzehen dazupressen. Verrühren und kurz dünsten. Mehl

zugeben und verrühren bis ein homogener Brei entsteht. Milch zugiessen und unter stetigem Rühren aufkochen. Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet, dabei öfters aufrühren.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, alle Zutaten vermischen und einfüllen. Mit dem Greyzer bestreuen.

In der Mitte des Ofens 20 bis 25 Minuten überbacken.







