Penne-Gratin mit Schinken und Tomate

Ein einfacher, aber nicht ganz so schnell zubereiteter Gratin. Schinken, Tomate, Petersilie und Knoblauch habe ich voarab angebraten, dann eine leichte Sauce Mornay (Béchamel mit Käse) zubereitet und alles zusammen vermischt. Die Macceroni gut al dente gekocht, ebenfalls untergemischt, mit Käse bestreut und schliesslich gratiniert.

Ganz fein die knusprige Deckschicht, darunter der sämige Körper des Gratins....

Zutaten (pro Portion)

100g	Penne rigate
50g	gekochter Schinken, geschnitten
2	Datteltomaten
1/2	handvoll Petersilie
1	Knoblauchzehe
20g	Butter
10g	Mehl (1/2 Esslöffel)
50g	Parmesan, gerieben
1,5dl	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Penne in Salzwasser gut al dente kochen und abschütten.

Schinken, Tomate, Petersilie und Knoblauch fein schneiden und in Butter ca. 5 Minuten dünsten.

In einer Pfanne bei mässiger Temperatur Butter schmelzen, sobald er zu schäumen beginnt, Mehl zugeben und gut verrühren bis keine Mehlklümpchen mehr sichtbar sind. Milch schluckweise dazugiessen und intensiv verrühren bis eine nicht allzu dickflüsse

Sauce entsteht. 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. 40g geriebener Parmesan unterrühren.

Schinken, Tomate, Petersilie und Knoblauch zugeben, mit Salz (wenig), Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die gekochten Penne untermischen und das Ganze in eine Gratinform füllen. Den Rest des Parmesans darüber streuen und ca. 15 Minuten im oberen Drittel des auf 220° vorgeheizten Ofens gratinieren.

Die Mehlschwitze darf nicht braun werden

Sauce Mornay mit Schinken und Tomate vermischt