

Tiroler pastaschotel

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Pasta **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: 690 kcal, 31 g eiwit, 29g vet, 78g koolhydraten

Ingrediënten

- 400 gr (verse) tagliatelle
- 500 ml melk
- 100 ml slagroom
- 150 gr emmentaler of gruyère, geraspt
- 50 gr hüttenkase
- 1 ui
- boter
- ½ bosje bieslook
- nootmuskaat
- zout en peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor (hetelucht 180 graden)
2. Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Laat de tagliatelle uitlekken en doe terug in de pan
3. Breng intussen de melk met de slagroom aan de kook. Breng op smaak met peper, out en nootmuskaat.
4. Men de geraspte kaas met de huttenkäse.
5. Voeg het melkmengsel en kaasmengsel toe aan de tagliatelle en meng goed door elkaar.
6. Schenk het tagliatelle mengsel in een ingevette ovenschaal en bak de schotel ca. 15 minuten in de oven.
7. Snipper de ui. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui in ca. 5 minuten glazig. Was de bieslook en hak fijn.
8. Server de tagliatelle schotel met de ui en bieslook.