



Ziti mit Taleggio

Man nehme für 4 Portionen:

30 g Butter
30 g Mehl
600 ml Milch
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
250 g Ziti [Maccheroni]
50 g getrocknete Tomaten
150 g Taleggio
1 unbehandelte Zitrone
30 g gemahlene Mandeln
1-2 EL Olivenöl

- Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden
- Ziti nach Anweisung in Salzwasser kochen, abschrecken und das Olivenöl zugeben
- Taleggio in Scheiben schneiden
- Mandeln in einer trockenen Pfanne bräunen
- Von der Zitrone die Schale abreiben und mit den Mandeln vermengen
- Backofen auf 220° OUH vorheizen

Aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamel herstellen. Lorbeerblatt, Nelken und wenig Salz zugeben und mindestens 10 Minuten kochen. Nelken und Lorbeerblatt entfernen. In einer Auflaufform schichten: die Hälfte der Nudeln, die Hälfte der Tomaten, die Hälfte des Taleggio, mit der Hälfte der Béchamel übergießen. Das Ganze wiederholen und zum Schluss die Mandelmischung darauf verteilen. 10-15 Min. im Ofen überbacken.

Dazu ein trockener Weißwein, z. B. Grauburgunder