



AUFLAUF "HAWAII"



300 g	Teigwaren roh
1	Dose Ananas (klein)
150 g	Schinken
100-150 g	Käse (Greyerzer)
1	Zwiebel
1.	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
400 g	Wasser
1	Bouillonwürfel
150 g	Rahm
50 g	Milch
50 g	Ananassaft (von der Dose übrig)
1 EL	Curry mild (wer mag, noch etwas vom scharfen Curry dazu)
1 ½ TL	Salz

1. Teigwaren, klein geschnittenen Schinken und Ananasstücke in eine Gratinform geben, mischen.
2. Käse in den  geben und 10 sek. / Stufe 6 zerkleinern, in die Gratinform geben. (optional Reibkäse verwenden)
3. Backofen auf 200° Grad vorheizen (wenn vorhanden "Heissluft feucht")
4. Zwiebel und Knoblauch in den  geben und 5 sek. / Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben. Öl zugeben und 1 ½ min / 100° / Stufe 2 andünsten.
5. Die restlichen Zutaten (ausser Käse) begeben und 4 min. / 100° / Stufe 1 kochen. (Der Bouillonwürfel muss aufgelöst sein)
6. Flüssigkeit in die Gratinform giessen, Käse darüber streuen (oder etwas untermischen) und bei 200° 30-35 min. backen.

Tipp: Die Menge der Teigwaren kann angepasst werden. Flüssigkeit anpassen.