

Zutaten für 4 Personen:

350 g Penne
1 Brokkoli
100 g Putenschinken
100 g Pastrma/Rinderrauchfleisch*

Sauce:

2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
70 g Frischkäse
500 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Außerdem:

200 g geriebenen Käse
(z.B. eine Mischung aus Mozzarella und Emmentaler)



Zubereitung:

- 1) Kocht die Nudeln in reichlich Salzwasser.
- 2) Entfernt den Brokkolistrunk und schneidet den Brokkoli in kleine Röschen. Kocht sie 10-15 min lang auf mittlerer Stufe. Sie sollten nach dieser Zeit noch bissfest sein, da sie sonst (vermischt mit den anderen Zutaten) matschig werden. Seiht die Röschen ab.
- 3) Befettet eine Auflaufform (meine hat die Maße: 20x30 cm), verteilt darin die Nudeln, die Brokkoliröschen, den klein geschnittenen Schinken und Pastrma.
- 4) Vermischt alle Zutaten für die Sauce und verteilt sie über den Zutaten in der Auflaufform. Ich habe zum Würzen ca. ½ TL Salz, 1 Msp. Pfeffer und eine Prise Muskatnuss verwendet. Schmeckt die Sauce dennoch ab, denn beim Salzgehalt sind die Geschmäcker verschieden.
- 5) Deckt alles mit einer Schicht geriebenem Käse ab und backt den Auflauf bei 200 Grad O/U Hitze ca. 25-30 min.
- 6) Danach ist die Sauce cremig und die oberste Schicht schön knusprig. Sollte euer Auflauf beim Backen oben schnell dunkel werden, deckt ihn mit Alufolie ab und backt ihn weiter. Das war's auch schon! Guten Appetit!

***Pastrma:** ist geräuchertes Rindfleisch/Trockenfleisch. Dieses kommt in vielen Teilen des Balkans vor. Für uns in Bosnien ist es eine Alternative zu Speck und gleichzeitig eine Zutat, die besonders viel Aroma spendet. Pastrma von [Brajlović](#) und viele andere Produkte findet ihr in Österreich in den Balkan-Abteilungen der großen Supermärkte und in vielen Ethno-Shops bzw. türkischen Lebensmittelgeschäften.

Sastojci za 4 osobe:

350 g tjestenine (penne)
1 brokula
100 g pureće šunke
100 g pastrme/suhog mesa

Umak:

2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna
70 g krem sira
500 ml vrhnja za kuhanje
so, biber, mušklatni oraščić

Osim toga:

200 g sitno naribanog sira
(npr. mješavina mocarele i ementalera)



Priprema:

- 1) Skuhajte tjesteninu u dosta slane vode.
- 2) Uklonite stabljiku brokule i podijelite je na cvjetove. Kuhajte ih na srednjoj vatri 10-15 minuta. Nakon ovog vremena nebi trebali da budu potpuno mekani kako se, kad ih pomiješate sa ostalim sastojcima, nebi zgnječili. Ocijedite cvjetove.
- 3) Pomastite posudu za pečenje (moja ima dimenzije 20x30 cm), rasporedite tjesteninu, cvjetove brokule, šunku i suho meso, koje ste prethodno sitno narezali.
- 4) Pomiješajte sve sastojke za umak i prelijte preko ostalih sastojaka. Za začinjavanje sam koristila oko ½ kašičice soli, na vrh noža bibera i prstohvat mušklatnog oraščića. Ipak je dobro probati umak, jer kad se radi o slanoći ukusi su različiti.
- 5) Ove sastojke prekrijte slojem naribanog sira i pecite na 200 stepeni g/d grijači u zagrijanoj rerni oko 25-30 minuta.
- 6) Nakon tog vremena umak će biti kremast a gornji sloj lijepo hrskav. Ako vam jelo tokom pečenja odozgo brzo potamni, prekrijte ga aluminijskom folijom i nastavite peći. Prijatno!

***Pastma:** Pastrmu od marke [Brajlović](#) kao i ostale suhomesnate proizvode u Austriji možete pronaći u velikim supermarketima sa balkanskim odjelima i u mnogim etno/turskim radnjama.