Rezept

Makkaroni-Schinken-Auflauf mit Käsesauce

Ein Rezept von Makkaroni-Schinken-Auflauf mit Käsesauce, am 27.04.2024

Zutaten

350 g	kurze Makkaroni
	Pfeffer
60 g	Mehl
350 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
3	Stängel Petersilie
	Salz
60 g	Butter
350 ml	Gemüsebrühe
150 g	Gouda
200 g	gekochter Schinken in Scheiben
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Makkaroni in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Brühe und Milch unterrühren. Die Sauce aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Den Käse reiben und 100 g in die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, vom Herd nehmen. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken.

3. Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Nudeln, Schinken und Petersilie mischen und in die Form geben. Die Käsebéchamel darübergießen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen.