

Rezept

Makkaroni-Auflauf

Ein Rezept von Makkaroni-Auflauf, am 25.04.2024

Zutaten

je 1 rote und gelbe Paprikaschote	1 dicke Stange Lauch
300 g Champignons oder Egerlinge	2 Knoblauchzehen
1/4 Bund Thymian	3 EL Butter
Salz	Pfeffer aus der Mühle
300 g Makkaroni	1 EL Mehl
400 ml Milch	150 g frisch geriebener Hartkäse (z.B. Bergkäse, Greyerzer, Appenzeller oder auch mittelalter Pecorino)
60 g Semmelbrösel	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Hungrige: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, putzen und grob würfeln. Vom Lauch Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden, die Stange längs aufschlitzen. Unter dem kalten Wasserstrahl gut waschen. Den Lauch in feine Streifen schneiden. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Zweigen streifen.
2. In einer Pfanne die Hälfte der Butter zerlassen, Pilze mit Thymian darin ein paar Minuten unter Rühren braten. Paprika, Lauch und Knoblauch untermischen, 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Makkaroni darin offen sprudelnd nach Packungsanweisung al dente kochen. In ein Sieb abschütten und gut kalt abschrecken. Inzwischen übrige Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze goldgelb bräunen. Unter Rühren mit dem Schneebesen nach und nach die Milch dazugießen. Hitze klein stellen, die Béchamel offen 10 Minuten vor sich hin köcheln lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hälfte vom Käse unter die Béchamelsauce rühren. Die Hälfte der Makkaroni in eine Auflaufform füllen, die Hälfte der Sauce darüber löffeln. Darauf das Gemüse und zum Schluss die übrigen Makkaroni schichten. Restliche Sauce darüber verteilen, Semmelbrösel mit übrigem Käse mischen und aufstreuen. Mit dem Öl beträufeln. Den Auflauf in den Ofen (Umluft 160 Grad) auf die mittlere Schiene schieben und etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun ist.