

Rezept

# Makkaroni-Schinken-Auflauf mit Käsesauce

Ein Rezept von Makkaroni-Schinken-Auflauf mit Käsesauce, am 18.09.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> kurze Makkaroni	Salz
Pfeffer	<b>60 g</b> Butter
<b>60 g</b> Mehl	<b>350 ml</b> Gemüsebrühe
<b>350 ml</b> Milch	<b>150 g</b> Gouda
frisch geriebene Muskatnuss	<b>200 g</b> gekochter Schinken in Scheiben
<b>3</b> Stängel Petersilie	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.