

Rezept

Makkaroni-Tomaten-Auflauf

Ein Rezept von Makkaroni-Tomaten-Auflauf, am 27.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Möhre
4 EL Olivenöl + Öl für die Form	400 g Putengeschnitzeltes
Salz	Pfeffer
1 EL Thymianblättchen	500 g passierte Tomaten (Tetrapak)
125 ml Hühnerbrühe	300 g Makkaroni
150 g geriebener Bergkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 35 MIN. + 30 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Möhre schälen, klein würfeln und in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten. Putengeschnitzeltes trocken tupfen, zugeben und 3-4 Min. kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Tomaten einrühren. Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen, dabei gelegentlich rühren.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Dann unter die Fleischsauce mischen.
3. Eine Auflaufform einfetten und die Makkaroni-Fleisch-Mischung hineingeben. Den Käse auf dem Auflauf verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Den Auflauf im Ofen (Mitte) in 30 Min. goldbraun backen.