

Makkaroni-Auflauf mit Tomatensoße

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Makkaroni-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 250g Makkaroni
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Öl
- » 6 Ei(er)
- » 500ml Milch
- » Muskat
- » 250g Kochschinken
- » 150g Erbsen
- » 60g ger. Gouda
- » 2 EL Semmelmehl
- » 30g Butter/Margarine
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 Pk. Dosentomaten
- » 1 Prise Zucker
- » 1 Bd. Petersilie
- » 2 Tomate(n)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Anschließend abgießen und mit 1EL Öl beträufeln. Eier mit Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schinken in Streifen schneiden.

2. Nudeln, Schinken und Erbsen in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Eiermilch darüber gießen. Käse, Semmelmehl und Butter in Stückchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen.

3. Zwiebeln schälen, würfeln. In 1EL heißem Öl andünsten. Tomatenmark darin anschwitzen und passierte Tomaten zufügen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Soße etwas einköcheln lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Tomaten putzen, waschen und in Spalten schneiden. Auflauf mit Petersilie bestreuen. Mit Tomatenspalten, -soße und übriger Petersilie auf Tellern anrichten. Rest Soße extra reichen.

Nährwerte: 780kcal/E48g/F34g/KH70g pro Portion

angelegt am: 20.12.2004

Rezept-Nr: 1376

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke