

Makkaroni Auflauf

Mit diesen leckeren Ofen-Makkaroni verwöhne ich meine Lieben. Wenn der Auflauf aus dem Ofen kommt wird er mir förmlich aus den Händen gerissen.

Schon bei meiner Mutter gab es oft Makkaroni-Auflauf und schon damals war alles sehr schnell aufgegessen. Wir wussten ja was gut war.

Eigentlich sollte dieser Auflauf ein vegetarisches Gericht werden, aber für meinen Mann habe ich allerdings noch Speckwürfel mit reingeschnitten, was noch mehr Würze reinbrachte.

Ein super schnelles Alltagsgericht das jedem schmeckt. Kann ich nur empfehlen.



Zutaten für 4 Personen:

- 500g Makkaroni

- 300g Cocktailtomaten
- 100g Speckwürfel
- 200ml Sahne
- 200ml Milch
- 80g Parmesan
- 100g Gouda
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Makkaroni in Salzwasser bissfest garen, anschließend abgießen.
2. Tomaten waschen und halbieren.
3. Parmesan und Gouda reiben.
4. Sahne, Milch und die Hälfte Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Sahne-Milch-Soße übergießen.
6. Mit dem restlichen Parmesan und Gouda bestreuen.
7. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten bei 180° C backen.
8. Herausnehmen und genießen.

Guten Appetit!





