

Makkaroniauflauf

Nudelaufwurf mit Tomaten, Paprika und Schafskäse.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 2,5 Inhalt):

Fett

Zutaten:

300 g Makkaroni
Salz
1 rote Paprikaschote
100 g Cocktailtomaten
200 g Schafskäse
6 Eier (Größe M)
250 g Dr. Oetker Crème double
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL gehackte glatte Petersilie
1 EL gehackte Basilikumblätter
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

1 Vorbereiten:

Makkaroni nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Paprika putzen und in 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen. Schafskäse grob bröseln. Makkaroni in die Auflaufform geben.

3 Zubereiten:

Eier mit Crème double, Gustin, Petersilie und Basilikum verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Paprikawürfel und die Hälfte des zerbröselten Schafskäses dazugeben, über die Makkaroni gießen und vermischen. Tomaten darauf verteilen und mit dem übrigen Schafskäse bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: 40 - 45 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Den Auflauf heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Makkaroniauflauf mit einem gemischten Blattsalat servieren.
- Kochen Sie 350 g Nudeln mehr und bereiten am nächsten Tag das [Makkaroni mit Blumenkohl-Carbonara](#) zu.

