

MAKKARONI-AUFLAUF / GUT VORZUBEREITEN IN 15 MINUTEN



Dieser Makkaroni Auflauf lässt sich wunderbar in 15 Minuten vorbereiten. Ich habe ihn mit Sucuk und Rosenkohl zubereitet, ihr könnt aber auch gerne Zutaten eurer Wahl verwenden.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

30 Minuten

VORBEREITUNG

Setze Wasser in einem Topf auf und lasse es kochen. Salze es und gare die Nudeln darin für etwa 3 Minuten. Nimm sie aus dem Wasser heraus und fülle sie in eine flache Auflaufform.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

BECHAMELSOSSE

Lass die Butter in einem Topf schmelzen und füge das Mehl hinzu. Rühre die Mehlschwitze etwa 1 Minute, bis sie lecker duftet und hellbraun ist. Lösche sie mit der Milch und der Brühe ab und lasse die Bechamelsoße aufkochen. Füge den Frischkäse, Thymian, Pfeffer, Muskat und das Salz hinzu. Rühre, bis sich alles verbunden hat und gieße dann die Soße über die Nudeln. Schneide die Wurst in Streifen und halbiere den Rosenkohl. Vermische die Zutaten direkt in der Auflaufform und bestreue sie mit den zwei geriebenen Käsesorten.

Backe den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 30 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MAKKARONI-AUFLAUF:

- 350 g** Makkaroni
- 30 g** Butter
- 30 g** Mehl
- 300 ml** Milch
- 200 ml** Gemüsebrühe
- 100 g** Frischkäse
- 1 TL** Thymian
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss
- ½ TL** Salz
- 150 g** Sucuk
- 150 g** Rosenkohl (TK oder frisch)
- 100 g** Schafskäse / Feta (z. B. GAZI)
- 100 g** Kashkaval Käse (z. B. GAZI)