

Big Mac Auflauf aus der Heißluftfritteuse

Dieser Big Mac Auflauf aus der Heißluftfritteuse bringt den beliebten Geschmack eines Burgers auf den Tisch. Der goldbraun überbacken Auflauf ist ein geniales Familienessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Rinderfaschiertes
200 g	Penne (oder Makakaroni)
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Essiggurken
120 g	Cheddar-Käse (frisch gerieben)
50 g	Schmelzkäse
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Ketchup
1 TL	Senf (mittelscharf)
1 TL	Gurkenrelish
1 TL	Essiggurkerlwasser
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Rapsöl
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Big Mac Auflauf aus der Heißluftfritteuse** die Heißluftfritteuse zunächst auf 180 °C vorheizen. Dafür reichen in der Regel etwa 3 Minuten. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Am besten etwa 1 Minute kürzer als auf der Packung angegeben, da sie im

Airfryer noch weitergaren.

2. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Essiggurken in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Käse frisch reiben und beiseitestellen. Das Rapsöl in einer Pfanne bei hoher Hitze erhitzen. Das **Rinderfaschierte** hineingeben und zunächst etwa 3 Minuten nicht umrühren. So kann sich eine kräftige Kruste bilden und das Fleisch bekommt ein besonders aromatisches Röstaroma. Anschließend die Zwiebelwürfel hinzufügen und das Faschierte weitere etwa 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die typische Big Mac-Sauce Mayonnaise, Ketchup, Senf und Gurkenrelish in einer Schüssel verrühren. Paprikapulver und Knoblauchpulver hinzufügen und mit etwas Gurkenwasser zu einer cremigen Sauce verrühren.
4. Eine für die Heißluftfritteuse geeignete Auflaufform von etwa 18 × 18 cm beziehungsweise eine passende runde Form leicht einfetten. Die gekochten Nudeln als erste Schicht in die Form geben. Die gebratene Faschierte-Zwiebel-Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Anschließend die Gewürzgurkenscheiben darauflegen. Etwa drei Viertel der Big-Mac-Sauce gleichmäßig über dem Auflauf verteilen. Die Schmelzkäsescheiben darauflegen und abschließend mit dem frisch geriebenen Käse bestreuen.
5. Die gefüllte Auflaufform vorsichtig in den vorgeheizten Garkorb der Heißluftfritteuse stellen. Den Big Mac Auflauf bei 180 °C etwa 18 Minuten garen. Für die letzten 4 Minuten die Temperatur auf 200 °C erhöhen. Dadurch bekommt die Käseoberfläche eine besonders schöne goldbraune und knusprige Kruste. Den fertigen Auflauf anschließend etwa 5 Minuten im ausgeschalteten Airfryer ruhen lassen. Danach mit der restlichen Big-Mac-Sauce beträufeln und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Für den typischen Burger-Geschmack kannst du den fertigen Big Mac Auflauf zusätzlich mit fein geschnittenen Essiggurken, Zwiebeln und Tomaten-Scheiben garnieren. Ein knackiger grüner Salat passt hervorragend als frische Beilage.