

# Makkaroni-Auflauf mit Hummer

Mit dem Rezept für Makkaroni-Auflauf mit Hummer lässt sich ein einfacher Klassiker mit Feinkost verbinden. Ein Gaumenschmaus, gleich ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 4 EL     | <a href="#">Butter</a>         |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>           |
| 500 g    | <a href="#">Makkaroni</a>      |
| 2 Stk.   | Schalotten                     |
| 2 Stk.   | <a href="#">Knoblauchzehe</a>  |
| 1 Prise  | <a href="#">Pfeffer</a>        |
| 2 EL     | Tomatenmark                    |
| 5 EL     | Mehl                           |
| 50 ml    | Weißwein                       |
| 4 Tassen | <a href="#">Schlagobers</a>    |
| 0.5 TL   | Paprikapulver                  |
| 0.5 TL   | Cayennepfeffer                 |
| 1 Stk.   | Lorbeerblatt                   |
| 2 Tassen | <a href="#">Käse</a> (Cheddar) |
| 2 Tassen | <a href="#">Käse</a> (gruyere) |
| 200 g    | Hummerschwänze                 |
| 50 g     | Paniermehl                     |
| 50 g     | Petersilie                     |

## Zubereitung

1. Für den Makkaroni-Auflauf mit Hummer als erstes den Ofen auf 175°C vorheizen und eine Backform mit Butter einfetten.
2. Dann einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, Nudeln hinzufügen und al dente kochen. Je nach Nudelsorte ist dies so etwa nach 10-15 Minuten so weit. Nudeln abgießen und beiseitestellen.
3. Als nächstes den Hummer aus der Schale befreien, klein hacken und beiseitestellen. Jetzt die Schalotten und den Knoblauch schälen, in feine Würfel hacken. Danach Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, anschließend Schalotten und Knoblauch zufügen und braten, bis sie glasig werden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nun unter ständigem Rühren Tomatenmark und Mehl einrühren. Bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten braten lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Für etwa zwei Minuten weiterköcheln lassen, bis sich der Wein um die Hälfte reduziert hat. Nun langsam Schlagobers einrühren und kräftig rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
5. Bei niedriger Hitze jetzt Paprika, Cayennepfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen. Die Sauce für etwa 5-10 Minuten einköcheln lassen, bis sie eindickt, dann das Lorbeerblatt herausnehmen.
6. Als nächstes nach und nach den Käse zugeben und verrühren, bis alles gut miteinander kombiniert ist. Danach den gehackten Hummer einrühren. Zuletzt die Nudeln dazugeben, umrühren und alles in die Auflaufform füllen. Petersilie waschen und klein hacken und zusammen mit dem Paniermehl über die Nudeln streuen. Den Auflauf jetzt für etwa 25 Minuten in den Backofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberfläche bräunlich wird.
7. Vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen. Falls gewünscht, einzelne Portionen nochmals mit Petersilie bestreuen.

## Tipp

Für den Makkaroni-Auflauf mit Hummer kann natürlich die Nudelsorte verwendet werden, die einem persönlich am liebsten ist. Das Gericht kann auch als Spaghetti oder Tagliatelle mit Hummersauce serviert werden. Dazu den Hummer einfach etwas länger in der Sauce mitköcheln lassen, damit er gar wird. Kleine Spaghettinester auf den Tellern anrichten und Sauce darüber gießen.