

# Makkaroni-Auflauf

Der Makkaroni-Auflauf kommt sicher bei der ganzen Familie an. Dabei ist das Rezept ein Klassiker unter den Aufläufen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

450 g	<a href="#">Makkaroni</a>
1 EL	Öl
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
450 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind)
150 ml	Weißwein
200 g	<a href="#">Tomaten</a> (aus der Dose)
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Paprikapulver
150 g	<a href="#">Parmesan</a>
3 EL	<a href="#">Butter</a>
3 EL	Mehl
200 ml	Milch
200 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Für den Makkaroni-Auflauf zuerst in einem großen Topf Wasser aufsetzen, salzen und aufkochen lassen. Darin die Makkaroni bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abkühlen lassen. Den Backofen jetzt auf 180°C vorheizen.
2. Nun die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Dosentomaten in einer kleinen Schüssel auffangen, die Tomaten klein schneiden und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zimt und Paprika würzen.
3. In einer mittelgroßen, beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und das Faschierte und die Zwiebeln anbraten. Dabei mit einer Gabel das Fleisch zerbröseln, wenn alles rundherum angebraten ist, mit Wein ablöschen und das Ganze einkochen lassen.
4. Danach die gewürzten Tomaten samt der Sauce zugeben, das Lorbeerblatt hineinlegen und auf geringe Hitze zurückschalten. Bei geschlossenem Topf ungefähr 15 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Den frischen Parmesan mittels einer Käsereibe reiben.
5. Als nächstes die Bechamel-Sauce herstellen. Hierfür in einem kleinen Topf Butter schmelzen lassen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Diese mit Brühe und Milch ablöschen, dabei kräftig umrühren, damit keine Klumpen entstehen.
6. Das Ganze nun einmal kräftig aufkochen lassen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss einrühren. Ist die Sauce dicklich, diese vom Herd nehmen, damit sie abkühlen kann. Dann erst die Eier einrühren.
7. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Hälfte der Nudeln hinzugeben. Dann schichtweise Käse und Tomatensauce in die Form geben. Zum Schluss Bechamel-Sauce drüber geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.
8. Im vorgeheizten Backofen circa 40 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und ein bisschen abkühlen lassen. Dann kann man den Auflauf besser in Stücke schneiden. Mit frischem Salat servieren.

## Tipp

Der Makkaroni-Auflauf macht auch optisch was her, wenn man statt der Auflaufform eine runde Kuchenform nimmt. Dann hat man eine Makkaroni-Torte, was besonders bei Gästen gut ankommt. Käseliebhaber sollten weiteren frischen Parmesan zum Auflauf reichen. Sollten sich bei der Herstellung der Mehlschwitze kleine Klümpchen bilden, diese durch ein Haarsieb schütten, bevor sie weiterverarbeitet wird.