

Makkaroni-Thunfisch-Auflauf mit Artischocken

Mal etwas Neues: Das Rezept für Makkaroni-Thunfisch-Auflauf mit Artischocken bringt Abwechslung auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

300 g	Makkaroni
1 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Zwiebeln
150 g	Räucherspeck
2 EL	Olivenöl
1 Dose	Artischocken (klein)
1 Dose	Thunfisch (in Öl)
125 ml	Kochsahne (Cremefine)
125 g	Schmelzkäse
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 EL	Parmesan
30 g	Butterflocken
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Makkaroni-Thunfisch-Auflauf mit Artischocken** reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Makkaroni darin al dente kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Knoblauch und Zwiebeln schälen. Speck und Knoblauch fein würfeln, Zwiebeln in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Vom Herd nehmen.
3. Artischocken und Thunfisch abtropfen lassen, dann die Artischocken in Streifen schneiden. Thunfisch grob mit einer Gabel zerpfücken. Makkaroni mit der Zwiebel-Speck-Mischung, Artischocken und Thunfisch vermengen.
4. Backofen auf 220°C vorheizen. Sahne in einem kleinen Topf erwärmen und Schmelzkäse einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Eier verquirlen und untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Makkaroni-Mischung darin verteilen. Die Käse-Sahne-Mischung gleichmäßig darüber gießen. Mit Parmesan bestreuen. Butter in Flöckchen zerteilen und auf den Auflauf geben. Im Ofen ca. 30 Minuten überbacken, dann herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Makkaroni-Thunfisch-Auflauf mit Artischocken schmeckt ein grüner oder Tomatensalat.