

Rezepttipp: MAKKARONI-TOMATEN- AUFLAUF



Quelle Bild: GU Verlag / Fotos mit Geschmack

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 4 EL Olivenöl + Öl für die Form
- 400 g Putengeschnetzeltes
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Thymianblättchen
- 500 g passierte Tomaten (Tetrapak)
- 125 ml Hühnerbrühe
- 300 g Makkaroni
- 150 g geriebener Bergkäse

Aufwand:

Für die Zubereitung brauchen Sie etwa 35 Minuten plus 30 Minuten Backzeit.

Und so geht's:

- ① Zwiebel und Möhre schälen, klein würfeln und in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten andünsten.
- ② Putengeschnetzeltes trocken tupfen, zugeben und 3 bis 4 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
- ③ Die Tomaten einrühren. Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich rühren.
- ④ Inzwischen den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.
- ⑤ Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Dann unter die Fleischsauce mischen.
- ⑥ Eine Auflaufform einfetten und die Makkaroni-Fleisch-Mischung hineingeben. Den Käse auf dem Auflauf verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Den Auflauf im Ofen (Mitte) in 30 Minuten goldbraun backen.

TIPP:

Dazu schmeckt grüner Salat mit Vinaigrette.



Weitere Rezeptideen
finden Sie in:
Martina Kittler
Das große Familienkochbuch
Gräfe und Unzer Verlag
240 Seiten, mit ca. 200 Farbfotos
ISBN: 978-3-8338-2261-2