

Makkaroni Auflauf mit Paprika

Zutaten

500g Makkaroni

350ml Sahne

4 Eier

30 - 40g Butter

60 -80g geräucherten Speck

2 Paprika rot / grün

2 Knoblauchzehen

6 – 8 Stück kleine Cherry - Tomaten

2 Pck Mini Mozzarella oder 250g

¹/₄ TL Muskat

Etwas Olivenöl zum anbraten

Salz Pfeffer



So funktioniert es!

Nudeln etwas mehr wie bissfest kochen.

Während die Nudel kochen, Paprika in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken, Speck in Würfel schneiden

Alles zusammen mit etwas Olivenöl anbraten / andünsten.

So geht es weiter!

In einer Schüssel 4 Eier, 350g Sahne verquirlen und kräftig, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Makkaroni abgießen gut abtropfen lassen und in die leicht gefettete Ofenhexe verteilen.

Das Gemüse und den Speck aus der Pfanne dazu geben und untermischen.

Die Sahne Ei Mischung dazu geben und die Nudeln etwas unterrühren das alle Makkaroni mit der Sahne - Ei Mischen benetzt sind.

30 – 40g Butter als Flocken auf den Nudeln verteilen

Die Mini Mozzarella einmal plattdrücken und so zerkleinern / halbieren.

Mit kleinen Zwischenräumen den Auflauf damit belegen.

So geht es weiter!

Den Backofen auf 220C vorheizen, ist aber nicht unbedingt nötig.

Die Nudeln auf unterster Schiene 25 – 30 Minuten überbacken.

Nach 15 - 20 Minuten einmal kontrollieren und eventuell den Auflauf, dass die Oberfläche nicht austrocknet oder zu knusprig, wird mit dem Zauberstein abdecken.

Wenn die Sahne - Ei Mischung gestockt ist, kann serviert werden

Guten Appetit!