

Cremiger Makkaroni Auflauf mit Paprika und Lauchzwiebeln

Zutaten

500g Makkaroni
400ml Sahne
400ml passierte Tomaten
4 Eigelb
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Paprika, orange oder gelb, in 2x2cm Stücke
1 Bund Frühlingszwiebeln, in 1cm Ringe geschnitten
200g Kochschinken, Scheiben, in Streifen geschnitten
30 - 40g Parmesan, fein gerieben
2 Pck Mini Mozzarella oder 250g
¼ TL Muskat
2 EL Oregano, getrocknet
Etwas Olivenöl, zum anbraten
Salz, Pfeffer, etwas Chiliflocken



So funktioniert es!

Nudeln etwas mehr wie bissfest kochen. Nicht zu weich werden lassen.

Während die Nudel kochen!

Knoblauch und Zwiebeln in etwas Rapsöl anschwitzen.

Paprika, Schinken und Lauchzwiebeln dazu geben und etwa 5 Minuten weiter dünsten.

So geht es weiter!

Nudel abgießen und mit dem Gemüse, in der Ofenhexe mischen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die cremige Soße!

Sahne, passierte Tomaten und die 4 Eigelb verquirlen.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili, Oregano und Muskat würzen,

Die Soße über die Makkaroni, in der Ofenhexe verteilen.

Zuerst den Parmesan dünn über den Auflauf verteilen und anschließen die Mini Mozzarella Kugeln, etwas zerdrückt, ebenfalls gleichmäßig verteilt, auf die Nudeln geben.

Backofen auf 200C O/U einstellen!

Den Auflauf für 25 – 30 Minuten backen, bis der Käse goldgelb gebacken ist.

Mein Tipp!

Nach dem Backen, den Auflauf für etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Kalt kann der Auflauf perfekt geschnitten werden und bleibt in Form.

Zum schönen Servieren dann noch mal erwärmen

Guten Appetit!