

# Überbackene Makkaroni

Zubereitungszeit: 30 – 40 Min.  
Backzeit: 35 -45 Min. Konventionell 225 °C  
Heißluft 180 °C  
Ruhezeit: 10 Min.

**Zutaten (für 4 Personen):** 250 g Makkaroni, 1 TL Öl, 1 l Wasser, 1 TL Salz, 2 EL Fett, 375 g Rinderhack, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, (alternativ Ital. Gewürzmischung), 3/8 l Milch, 1 EL Speisestärke, 100 g Schmelzkäse (gerne etwas mehr), 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer, Fett zum Ausfetten der Auflaufform, 1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht ca. 400 g) (alternativ Passierte Tomaten), 2 EL Paniermehl, 2 EL Butter

## Zubereitung

- A** 250 g Makkaroni, 1 TL Öl, 1 l Wasser, 1 TL Salz  
Makkaroni und Öl ins kochende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten quellen lassen.
- B** 2 EL Fett, 375 g Rinderhack, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika,  
(alternativ Ital. Gewürzmischung),  
  
Fett erhitzen, Hackfleisch darin anbraten, Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten, kräftig würzen.
- C** 3/8 l Milch, 1 EL Speisestärke, 100 g Schmelzkäse (gerne etwas mehr),  
1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer  
  
Für die Käsesoße Milch aufkochen, mit angerührter Speisestärke binden und den Käse darin schmelzen. Mit den Gewürzen abschmecken.
- D** Fett zum Ausfetten der Auflaufform, 1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht ca. 400 g)  
(alternativ Passierte Tomaten) 2 EL Paniermehl, 2 EL Butter  
Auflaufform  
  
Die Hälfte der Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Hackfleisch und die abgetropften Tomaten darauf verteilen. Restliche Nudeln auf die Tomaten geben. Käsesoße über den Auflauf gießen. Paniermehl darüberstreuen und Butterflöckchen darauf geben.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

Dieses Gericht liebten wir schon als Kinder. Unsere Mutter kochte nach einem Urlaub in Cattolica/Italien schon häufiger Gerichte der Mittelmeerländer.