Makkaroni-Bolognese-Auflauf

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 250g Möhre(n)
- » 200g Cocktailtomaten
- » 2 EL Öl
- » 400g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Tomatenmark
- » 500g Dosentomaten
- » 1 EL Oregano
- » 1/2 EL Thymian
- » 300g Makkaroni
- » 60g Butter/Margarine
- » 30g Mehl
- » 200ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200ml Milch
- » 200g Schmelzkäse
- » 50g Parmesan

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Möhren schälen, waschen, fein würfeln. Tomaten putzen, waschen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin anbraten. Möhren, Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren. Dosentomaten und Thymian zugeben. Ca. 10min köcheln.

2. Inzwischen Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Hacksoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten unterrühren.

3. Für die Soße 30g Butter in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Brühe und Milch nach und nach zugießen. Ca. 5min unter Rühren köcheln lassen. Den Schmelzkäse unterrühren.

4. Auflaufform (Durchmesser ca. 27cm) fetten. Nudeln und Hacksoße darin kreisförmig einschichten. Béchamelsoße darüber verteilen. Den Auflauf mit Parmesan bestreuen. 30g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min goldbraun backen. Mit Oregano und Thymian garniert servieren.

Nährwerte: 850kcal/E43g/F44g/KH72g pro Portion

angelegt am: 28.09.2004 Rezept-Nr: 1318

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke