



2

MAKKARONI-AUFLAUF MIT EINER VARIATION VON GETROCK- NETEN UND FRISCHEN TOMATEN

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g

Fett in g

Eiweiß in g

Energie in kcal

90

28

28

727



Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Servierfertig: ca. 30 Min.



Feedback teilen:










Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809

Schreibe eine E-Mail an feedback@kochabo.de

Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf facebook.com/kochabo.de



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
 Makkaroni	250 g	500 g
 Sauerrahm	ca. 100 g	ca. 200 g
 Cherrytomaten	125 g	250 g
 Gouda	ca. 100 g	ca. 200 g
 getrocknete Tomaten	ca. 50 g	ca. 100 g
 Olivenöl	1-2 EL	2-4 EL
 Salz und Pfeffer	Prise	Prise

Was du sonst noch brauchst: eine backofenfeste Form

- 1 Einen Topf mit leicht gesalzenem **Wasser** für die **Makkaroni** zum Kochen bringen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- 2 **Cherrytomaten** waschen und halbieren. **Getrocknete Tomaten** in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. **Sauerrahm** in eine Schüssel geben, **getrocknete Tomaten** sowie **Olivenöl** untermischen und alles gut verrühren
- 3 **Makkaroni** in das kochende **Wasser** geben und so lange kochen, bis diese bissfest sind (ca. 8 Minuten). **Gouda** reiben.
- 4 Nach Garende, die **Nudeln** abgießen, anschließend zurück in den Topf geben und mit den **Cherrytomaten** und der **Sauerrahmmischung** gut vermengen, alles **salzen** und **pfeffern** und in eine backofenfeste Form geben. Das Ganze mit dem geriebenen **Gouda** bestreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldbraun überbacken. Nach Backende das **Makkaroni-Gratin** auf Tellern anrichten und servieren.



mitgeliefert



solltest du haben