Makkaroni-Auflauf
mit Salami und Chili

! Makkaroni ist eine Nudel-Sorte.
Diese Nudel-Sorte ist rund, kurz und innen hohl.
Sie passt gut zu Aufläufen.
Aber Sie können auch andere Nudeln nehmen.

1 braucht etwas Zeit

gehaltvoller

Sie brauchen für 4 Personen:

- 2 kleine Dosen gehackte Tomaten
- 2 Ess-Löffel Oliven-Öl
- 500 Gramm Makkaroni
- 250 Gramm Salami
- 50 Gramm Butter
- 50 Gramm Weizen-Mehl
- 200 Gramm Parmesan-Käse
- 1 große Prise gemahlene Muskat-Nuss
- Salz und Pfeffer
- 1 Tee-Löffel Chili-Flocken
- 1 Becher Sahne mit 200 Gramm

Lebenshilfe.de

Makkaroni-Auflauf mit Salami und Chili

1 Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, 1 Tee-Löffel Salz dazugeben

2 Makkaroni ins kochende Wasser geben und 8 Minuten kochen, sie müssen gar, aber nicht zu weich sein

3 Dann die Makkaroni in ein Sieb in die Spüle abgießen

4 Die Makkaroni in eine große Auflauf-Form geben und 2 Ess-Löffel Oliven-Öl unterrühren

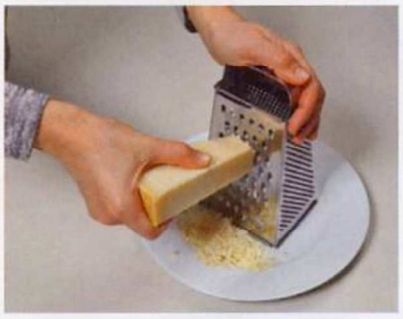
5 250 Gramm Salami in kleine Würfen schneiden, den Ofen auf 160 Grad vorheizen

6 Tomaten-Dosen öffnen, dann Tomaten mit den Salami-Würfeln unter die Makkaroni rühren

7 50 Gramm Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen

8 50 Gramm Weizen-Mehl dazugeben und mit einem Schnee-Besen verrühren

9 1 Becher Sahne dazugießen und weiterrühren, bis eine cremige Soße entsteht



10 200 Gramm Parmesan reiben

11 Die Hälfte vom Parmesan, Pfeffer, Muskat-Nuss und Chili zur Soße geben, gut mischen

12 Soße über den Auflauf gießen, den Rest Parmesan darüberstreuen, und 30 Minuten im Ofen backen

Sie brauchen für 4 Personen:

2 kleine Dosen gehackte Tomaten
2 Ess-Löffel Oliven-Öl
500 Gramm Makkaroni
250 Gramm Salami
50 Gramm Butter
50 Gramm Weizen-Mehl
200 Gramm Parmesan-Käse
1 große Prise gemahlene Muskat-Nuss
Salz und Pfeffer
1 Tee-Löffel Chili-Flocken
1 Becher Sahne mit 200 Gramm

1

Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, 1 Tee-Löffel Salz dazugeben

2

Makkaroni ins kochende Wasser geben und 8 Minuten kochen, sie müssen gar, aber nicht zu weich sein

3

Dann die Makkaroni in ein Sieb in die Spüle abgießen

4

Die Makkaroni in eine große Auflauf-Form geben und 2 Ess-Löffel Oliven-Öl unterrühren

5

250 Gramm Salami in kleine Würfen schneiden, den Ofen auf 160 Grad vorheizen

6

Tomaten-Dosen öffnen, dann Tomaten mit den Salami-Würfeln unter die Makkaroni rühren

7

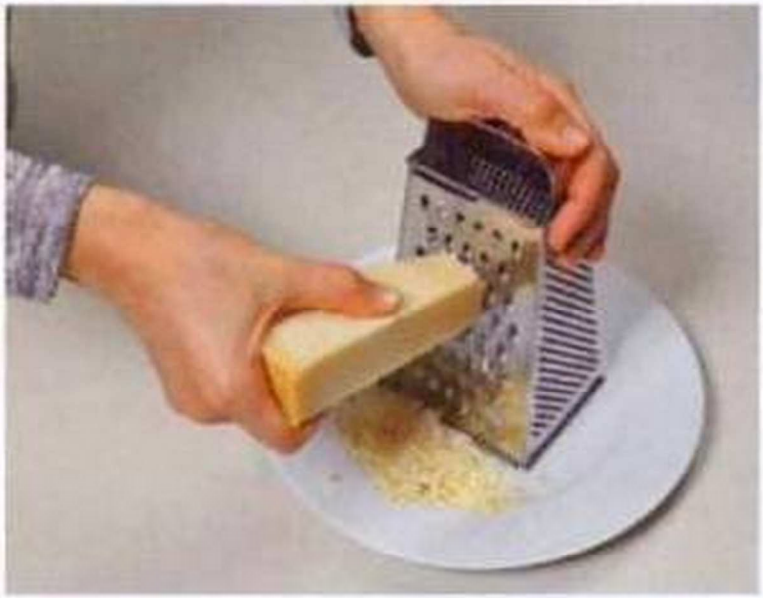
50 Gramm Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen

8

50 Gramm Weizen-Mehl dazugeben und mit einem Schnee-Besen verrühren

9

1 Becher Sahne dazugießen und weiterrühren, bis eine cremige Soße entsteht



10

200 Gramm Parmesan reiben

11

Die Hälfte vom Parmesan, Pfeffer, Muskat-Nuss und Chili zur Soße geben, gut mischen

12

Soße über den Auflauf gießen, den Rest Parmesan darüberstreuen, und 30 Minuten im Ofen backen