

Martin Gehrlein
Makkaroni-Auflauf mit gebratenem Rotkohl

Dienstag, 3. November 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Pasta

Zutaten:

Makkaronie-Auflauf

200 g	kurze Makkaroni
etwas	Salz
2	Schalotten
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
200 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat
150 g	Bergkäse
1	Apfel
100 g	Maronen, geschält und gegart
etwas	Butter zum Ausfetten



Gebratener Rotkohl

400 g	Rotkohl
2	rote Zwiebeln
4	Rosenkohlröschen
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
2 EL	Balsamico

Zubereitung:

1. Die Makkaroni in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein schneiden.
3. In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mehl zugeben und unter Rühren die kalte Gemüsebrühe zugeben, anschließend die Sahne zufügen.
4. Die Sauce unter ständigem Rühren ca. 6 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Den Käse fein reiben.
6. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.
7. Die Maronen klein hacken.
8. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
10. Die Sauce vom Herd ziehen, die Apfelscheiben, die Maronen, die Hälfte vom geriebenen Käse und die Makkaroni zugeben, alles vermischen und in die Auflaufform geben. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen.
11. Im vorgeheizten Ofen den Auflauf ca. 25 Minuten garen.

12. In der Zwischenzeit den Rotkohl waschen, den harten Strunk entfernen und Rotkohl in Streifen schneiden.
13. Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
14. Rosenkohlröschen waschen, den Strunk keilförmig ausschneiden und die Blättchen einzeln lösen.
15. In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Rotkohl- und Zwiebelstreifen darin gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen.
16. Die Rosenkohlblättchen unter den Kohl mischen und kurz mitanbraten. Zuletzt das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken.
17. Den Makkaroni-Auflauf aus dem Ofen nehmen und kurz stocken lassen.
18. Zum Anrichten rechteckige Türmchen aus dem Auflauf schneiden oder mit einem Ausstechring rund ausstechen und auf Teller geben. Darauf den gebratenen Rotkohl anrichten und servieren.

Nährwert pro Portion: 675 kcal / 2830 kJ
66 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 36 g Fett