

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 21.01.2019

Makkaroniauflauf mit Lauch und Käse

Für 4 Personen

Für den Auflauf

400 g Makkaroni
Salz
1 Stange Lauch
1 EL Olivenöl
Pfeffer
100 g Fleischwurst
1 Ei (Größe M)
500 g Sauerrahm
200 g Käse (z.B. Gouda, Greyerzer)
100 g Semmelbrösel (oder 1-2 trockene Brötchen)
50 g Butter

Für den Chinakohlsalat

1 Chinakohl
3 EL Balsamessig, hell
1 TL Senf, grobkörnig
Salz,
Pfeffer
0,5 TL Zucker
4 EL Olivenöl
0,5 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. Makkaroni nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.
3. Lauch putzen, (das Lauchgrün entfernen und evtl. für Gemüsebrühe verwenden) abbrausen und in feine Scheiben schneiden.
4. Olivenöl erhitzen. Lauch darin ca. 4-5 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen
5. Die Fleischwurst in kleine Würfel schneiden.
6. Ei und Sauerrahm verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Käse reiben
7. Makkaroni, Lauch, Fleischwurst und Käse in der Auflaufform schichten. Zuerst Makkaroni, dann Lauch, Fleischwurst und Sauerrahm. Mit Makkaroni und Käse abschließen.
8. Semmelbrösel darüberstreuen. Butterflöckchen darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen, evtl. die ersten 20 Minuten mit Backpapier abdecken.
9. Inzwischen den Chinakohl putzen, klein schneiden, abbrausen und trockenschleudern.
10. Essig, Senf, Salz, Zucker und Öl verrühren. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden.
11. Chinakohl, Dressing und Schnittlauch mischen und abschmecken.
12. Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat anrichten.

Tipp. Wer noch 1-2 trockene Brötchen zuhause hat, diese grob oder fein mahlen und statt der gekauften Semmelbrösel verwenden.