

Makkaroniauflauf mit Béchamelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Nudeln, (Makkaroni)
		Salz
100	Gramm	Butter
300	Gramm	Hackfleisch, gemischt
2		groß. Zwiebel(n), gewürfelt
2		Tomate(n), geschält
1	Essl.	Petersilie, gehackt
6	Essl.	Mehl
3	Essl.	Mehl
3	Essl.	Butter
		Milch
1		Ei(er), verquirlt (Freilandeier)
1	Essl.	Zucker
4	Essl.	Käse, geriebener (Hartkäse) zum Bestreuen

Anleitung:

Die Makkaroni in kochendem Salzwasser in etwa 12 Minuten bissfest kochen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Butter in eine Pfanne erhitzen und das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln darin anbraten. Die Tomaten dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Salzen, pfeffern und etwa 5 Minuten braten. Mit Wein ablöschen, gut umrühren und noch 10 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie untermischen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Für die Béchamelsauce das Mehl in der Butter anschwitzen, unter ständigem Rühren so viel Milch langsam zufügen, bis beim Aufkochen eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz abschmecken und das Ei und den Zucker einrühren.

Die Makkaroni mit dem Hackfleisch vermischen und die Masse in eine große gefettete Auflaufform geben. Die Béchamelsauce gleichmäßig darauf verteilen und den Käse darüber streuen. Den Auflauf etwa 45 Minuten im Ofen backen.

Dazu passt ein gemischter italienischer Salat und ein Glas Rotwein.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe