

Makkaroni - Broccoli - Auflauf

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Makkaroni
150	Gramm	Gekochter Schinken
300	Gramm	Broccoli; evtl.TK
200	Gramm	Gouda
2	Pack.	Bechamelsauce
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Semmelbroesel
20	Gramm	Butter/Margarine

Anleitung:

Zuerst die Makkaroni in Stuecke brechen. Nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser al dente (bissfest) garen. Den Broccoli fuenf Minuten lang ebenfalls in kochendes Salzwasser geben. Den Schinken klein schneiden. Fertige Nudeln in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Kaese auf einer Reibe raspeln. Broccoli abgiessen, abschrecken und in Stuecke zerteilen. Eine Auflaufform innen mit Fett bestreichen.

Makkaroni, Broccoli, Schinken, die Haelfte vom Kaese und die Bechamelsauce in einer Schuessel mischen. Salzen und pfeffern und in die Form geben. Kaese, Semmelbroesel und Fettfloekchen darueber geben und in den Ofen schieben:

2. Schiene von unten, 200 Grad, 30 Minuten (Gas 3, Umluft 175 Grad).

Pro Portion (bei 6) ca.423 kcal