

Makkaroni-Auflauf mit Käsekruste

Zutaten (für 6 Personen):

- 500 g Makkaroni
- alternativ: Penne rigate
- oder Fusilli
- 500 ml passierte oder gestückelte Tomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g (z.B. Comté) Bergkäse
- 100 g Parmesan
- 1 Stange Lauch
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Makkaroni in Salzwasser sehr bissfest kochen. Anschließend abtropfen und abkühlen lassen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und würfeln. Die hellgrünen und weißen Abschnitte der Lauchstange in feine Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Olivenöl in einer breiten und hohen Pfanne oder in einem Bräter erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anschwitzen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Passierte Tomaten und etwas Brühe angießen. Olivenöl und fein gezupfte Basilikumblätter hinzufügen. Etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Vorgekochte Makkaroni mit dem Tomatenansatz vermengen und in einer feuerfesten Auflaufform gleichmäßig verteilen. Bergkäse und Parmesan reiben und die Oberfläche damit großzügig bestreuen. Den Makkaroni-Auflauf etwa 20 Minuten im Ofen garen, bis die Käsekruste goldbraun ist.

Zutaten für das Basilikum-Öl:

- 3 Zweige Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- Salz

Während der Auflauf im Ofen gart, das Basilikum-Öl zubereiten. Dafür den Basilikum mit Olivenöl und etwas Salz fein pürieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 03.12.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen