



## Makkaroni-Auflauf mit Schweinsbratwurst

Den Makkaroni-Auflauf darf man getrost als Klassiker bezeichnen, es ist ein einfaches Alltagsgericht, das immer gut ankommt. Die Zutaten können fast beliebig variiert werden: Z.B. Schinken, Bratenresten, oder eben Bratwurst und Zwiebel. Auch vegetarisch, mit Gemüse zubereitet schmeckt er ausgezeichnet. Reichlich Käse gehört in jedem Fall dazu. Der Auflauf wird mit Butter vermischtem Paniermehl bestreut, das gibt eine feines Krüstchen.

### Zutaten (1-2 Portionen)

80g	Makkaroni
1	Schweinsbratwurst
40g	Bratspeck
50g	Zwiebel
60g	Halbhartkäse
1dl	Vollrahm
3El	Paniermehl
10g	Tafelbutter
	Salz
	Bratbutter

### Zubereitung

Makkaroni in Salzwasser gar kochen, abgiessen und auskühlen lassen.

Bratwurst zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Speck zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel grob hacken. Alles zusammen leicht anbraten bis Zwiebel und Speck glasig sind. Auskühlen lassen, danach die Makkaroni zugeben und vermischen.

Tafelbutter schmelzen, das Paniermehl zugeben und vermischen, etwas ziehen lassen, aber nicht anrösten.

Käse durch die Röstiraffel reiben, 2/3 davon unter die Makkaroni mischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Makkaroni einfüllen. Den Rest des Käses darüberstreuen und mit Rahm übergießen. Paniermehl darüberstreuen und in der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten überbacken.





