



# Makkaroni - Gemüse Auflauf mit Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Appetitlich bunt, hausgemacht, für jeden Tag, unkompliziert

## Zutaten

- 300 g kurze Makkaroni
- 300 g Kochschinken in 2 cm großen Blättern
- 150 g Mozzarella gehobelt
- 1 Broccoli Knolle, geputzt, in Röschen
- 1 Stange Frühlingslauch in 1 cm großen Stücken
- 3 Tomaten, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 3 ganze Eier
- 300 ml Milch
- 400 ml Schlagsahne
- 40 g geriebener Parmesan, Edamer, Gouda oder Pizzakäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Makkaroni nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen. In den letzten 3 min. den Frühlingslauch und die Broccoli Röschen dazu geben.

### Schritt2

Abgießen, abtropfen lassen und mit dem Schinken und den Tomatenwürfeln mischen.

### Schritt3

In eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform geben.

### Schritt4

Den Backofen auf 200 ° C ohne Umluft vor heizen.

## **Schritt5**

Die Eier mit der Sahne verschlagen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Über dem Auflauf verteilen und mit Mozzarella und Hartkäse gleichmäßig bestreuen.

## **Schritt6**

Für ca. 50 min. auf der untersten Schiene backen- garen, ev. am Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken. Danach bei geöffneter Ofentür etwas "ausruhen" lassen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte, Vegetarisch **Tags:** für jeden tag, mozzarella, preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/makkaroni-gemuese-auflauf-mit-mozzarella/>