

Mediterraner Makkaroniauflauf mit Champignons



Zutaten für drei Personen:

2 Zwiebeln
100 g Champignons
2 Knoblauchzehen
125 g Mortadella oder Schinken
3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
125 g passierte Tomaten
125 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Makkaroni
1 TL getrockneter Majoran
60 ml Schlagsahne
1 Mozzarella

1. Zwiebel schälen und klein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Knoblauch schälen und durch die Presse jagen. Mortadella oder Schinken in 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Das Olivenöl erhitzen, die vorbereiteten Zutaten darin anbraten. Tomatenmark mit anschwitzen. Mit dem Wein und den passierten Tomaten aufgießen und bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

3. Makkaroni nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser weich kochen.

4. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5. Den Majoran und die Sahne unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce in einer Auflaufform verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Den Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten überbacken.

Hinweise:

Ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezeptanregung: Christian Henze, Landhaus Henze, Probstried, im Buch Sterne-küche, zitiert in SZ März 2008 als 5-Euro-Rezept.
Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023