

# Makkaroni-Wurst-Auflauf

## Zutaten für 6 Personen:

500 g Rhönland-Makkaroni  
Salz, Pfeffer  
2 Stangen Lauch  
4 mittlere Tomaten  
8 Rhönland-Eier  
800 ml Milch  
300 g Jagdwurst  
150 g Gouda am Stück  
Fett für die Form

## Zubereitung:

Die Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen.

Porree putzen, schneiden und waschen. In Salzwasser dünsten und abtropfen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Eier und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles verquirlen.

Die Hälfte der Makkaroni in eine gefettete Auflaufform geben und die Hälfte des Porrees mit der geschnittenen Jagdwurst darauf verteilen. Dann die restlichen Nudeln, den Porree und die Tomaten darauf geben, die Eiermilch darüber gießen und den Käse darüber reiben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 min. backen.  
Dazu einen frischen Blattsalat reichen.

*Guten Appetit!*

