

Makkaroni-Auflauf

Zutaten:

300 g Rhönland Makkaroni Chips

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

3 Fleischtomaten

Thymian, Rosmarin, Olivenöl

250 g Hackfleisch

2 EL Tomatenmark

120g Feta

300 ml Schlagsahne

4 EL Parmesan

Zubereitung:

Rhönland Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten heiß überbrühen, häuten, entkernen und in feine Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und fein hacken.

Eine Auflaufform mit Butter fetten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch krümelig anbraten.

Tomatenmark zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Nudeln in die Auflaufform füllen. Hackfleischmischung, Tomatenwürfel und Kräuter darauf verteilen. Feta darüber bröckeln und mit den restlichen Nudeln bedecken. Eier mit Sahne, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren und über die Nudeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten überbacken.

Guten Appetit!