

Auflauf-Rezept

Macaroni Mickey Mousse



Niveau: Einfach
Gesamtzeit: 70 Minuten
Vorbereitung: 8 Minuten
Kochen: 12 Minuten
Backen: 50 Minuten

Zutaten

(für 6 Portionen, je ca.
440 kcal)

- 230 g Makkaroni, in 5 cm Stücke gebrochen oder kleine Makkaroni
- 1 Pimiento
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Zwiebel
- 3 Eier
- 380 ml Milch
- 60 g Butter
- 120 g Semmelbrösel
- 125 g geriebener Käse
- 1 TL Salz
- 1/3 TL Pfeffer
- eine Prise Paprikapulver

- etwas Öl oder Butter für die Auflaufform

Zubereitung

1. Makkaroni in reichlich Salzwasser etwa 8 - 10 Minuten gar kochen und abgießen.
2. Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 x 5 cm) einfetten.
3. Pimiento, Petersilie und Zwiebel klein hacken sowie die Eier verquirlen.
4. Milch im Topf kochen oder in der Mikrowelle stark erhitzen und die Butter darin schmelzen.
5. Semmelbrösel in einer Schüssel zusammen mit der heißen Butter-Milch-Mischung verrühren. Pimiento, Petersilie, Zwiebel, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie die verquirlten Eier hinzufügen und gut vermischen.
6. Makkaroni in die Auflaufform füllen. Milch-Käse-Mischung gleichmäßig darüber verteilen.
7. Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen.
8. Zum Schluss Macaroni Mickey Mousse aus dem Ofen nehmen und gleich genießen.

Enjoy your Meal!

