

# Rezept Makkaroniauflauf

Ein sehr leckerer und preiswerter Auflauf, der durch die Sahne sehr mächtig ist und daher schnell satt macht.

## Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch  
400 g Makkaroni  
2 Zwiebeln  
400 g geriebener Emmentaler  
2 TL Oregano  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß  
1 Knoblauchzehe  
2 Dosen Tomatenmark  
250 ml Gemüsebrühe  
400 ml Sahne

## Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig andünsten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten.

Den Knoblauch ebenfalls abziehen und zu dem Hackfleisch pressen. Das Tomatenmark unterrühren, zum Schluss noch das Oregano, Paprikapulver, Salz, Pfeffer sowie die Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen.

In einem weiteren Topf Nudelwasser zum Kochen bringen und die Makkaroni darin bissfest garen.

Das Hackfleisch ca. 10 min kochen lassen, danach etwa 100 g Käse sowie die Sahne einrühren und erneut kurz aufkochen

lassen.

Den Backofen für den Makkaroniauflauf auf 180°C vorheizen.

Die Makkaroni, die Hackfleischmasse sowie den Käse abwechselnd in die Auflaufform schichten. Die letzte Schicht sollte der Käse sein.

Im Backofen wird der Makkaroniauflauf nun ca. 25 min überbacken.

Als Beilage eignet sich ein grüner Salat. Natürlich kann der Makkaroniauflauf auch mit anderen Nudelsorten zubereitet werden.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)