



Makkaroni-Auflauf mit Salami und Chili



Makkaroni ist eine Nudel-Sorte.
Diese Nudel-Sorte ist rund, kurz und innen hohl.
Sie passt gut zu Aufläufen.
Aber Sie können auch andere Nudeln nehmen.

1

braucht etwas Zeit



gehaltvoller



Sie brauchen für 4 Personen:

2 kleine Dosen gehackte Tomaten	200 Gramm Parmesan-Käse
2 Ess-Löffel Oliven-Öl	1 große Prise gemahlene Muskat-Nuss
500 Gramm Makkaroni	Salz und Pfeffer
250 Gramm Salami	1 Tee-Löffel Chili-Flocken
50 Gramm Butter	1 Becher Sahne mit 200 Gramm
50 Gramm Weizen-Mehl	



Makkaroni-Auflauf mit Salami und Chili



1 Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, 1 Tee-Löffel Salz dazugeben



2 Makkaroni ins kochende Wasser geben und 8 Minuten kochen, sie müssen gar, aber nicht zu weich sein



3 Dann die Makkaroni in ein Sieb in die Spüle abgießen



4 Die Makkaroni in eine große Auflauf-Form geben und 2 Ess-Löffel Oliven-Öl unterrühren



5 250 Gramm Salami in kleine Würfeln schneiden, den Ofen auf 160 Grad vorheizen



6 Tomaten-Dosen öffnen, dann Tomaten mit den Salami-Würfeln unter die Makkaroni rühren



7 50 Gramm Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen



8 50 Gramm Weizen-Mehl dazugeben und mit einem Schnee-Besen verrühren



9 1 Becher Sahne dazugießen unditerrühren, bis eine cremige Soße entsteht



10 200 Gramm Parmesan reiben



11 Die Hälfte vom Parmesan, Pfeffer, Muskat-Nuss und Chili zur Soße geben, gut mischen



12 Soße über den Auflauf gießen, den Rest Parmesan darüberstreuen, und 30 Minuten im Ofen backen