



## **Hack-Makkaroni-Auflauf**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
600 g Tomaten  
250 g Mozzarella  
250 g Makkaroni  
Salz - Pfeffer  
1 EL Olivenöl  
75 g gewürfelter Speck  
600 g gemischtes Hackfleisch  
1 EL getrockneter Basilikum  
1 EL Tomatenmark  
50 g Butter 50 g Mehl  
400 ml Gemüsebrühe (instant)  
400 ml Milch  
100 g geriebener Gauda  
Basilikum zum Garnieren  
Fett für die Form

### **Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck und Hack darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Tomatenmark zugeben, anschwitzen, 100 ml Wasser zugießen, bei starker Hitze 3-4 Minuten köcheln.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Für die Soße Fett schmelzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren kurz anschwitzen. Nach und nach Brühe und Milch einrühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen. 75 g Gauda darin schmelzen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hälfte der Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Hälfte Hack und Soße darauf verteilen. Hälfte Tomaten und Mozzarella daraufgeben. Rest Nudeln, Hack, Tomaten und Mozzarella daraufschichten. Mit Rest Soße begießen. 25 g Gauda darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) – 30 – 35 Minuten backen.

Mit Basilikum garnieren.

*Bon appé tit!*