

Würostchenauflauf

Zutaten:

375 g Makkaroni
50g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Tomatenmark
40 g Mehl
1/4 l Fleischbrühe
100 ml Kondensmilch
4 Bockwürste
125 g Schnittkäse
Paprika
Rosmarin, Salz, Öl

Die Makkaroni in Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Speckwürfel ausbraten, Zwiebelwürfel und zerdrückte Knoblauchzehe darin hellgelb rösten. Tomatenmark und Mehl zugeben und anschwitzen. Mit Fleischbrühe auffüllen und aufkochen lassen. Die Kondensmilch zugießen und mit Salz, Paprika und Rosmarin würzen. Eine feuerfeste Form mit Öl auspinseln, die Makkaroni einfüllen und die Tomatensoße darübergießen. Die Würstchen der Länge nach halbieren und auf dem Auflauf anrichten. Die Käsescheiben über die Würstchen legen. Im vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten überbacken. Guten Appetit!

Reste-Rezept-Idee von:

Ramona Seifert, Rehau