

Makkaroni Auflauf

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 500 g Makkaroni (oder andere Pasta, z.B. Penne)
- 400 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml passierte Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe oder Rinderbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 1 EL Thymian, getrocknet
- 200 g Kräuter-Crème fraîche
- 150 g geriebener Käse

Und so einfach geht's:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch nach 1-2 Minuten zugeben und mitbraten, bis das Hack krümelig ist.

3. Nun das Tomatenmark zum Hackfleisch geben. Gut unterrühren, damit es ebenfalls kurz geröstet wird. Das Ganze anschließend mit Brühe und passierten Tomaten ablöschen. Die Soße aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian und Oregano würzen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

5. Die ungekochten Makkaroni in die Form füllen und mit der Hackfleisch-Soße vermengen. Die Pasta sollte gut von der Soße abgedeckt sein. Crème fraîche in Klecksen auf dem Auflauf verteilen, danach mit Käse bestreuen und für ca. 30-40 Minuten backen. Guten Appetit!

Mein Tipp: Lass den Auflauf nach dem Backen noch gut 15 Minuten außerhalb vom Ofen ziehen und ein bisschen abkühlen. In der Zeit kannst du zum Beispiel einen schnellen Salat zubereiten ([ein passendes Dressing findest du hier](#)).