

Makkaroni-Auflauf mit Apfel-Möhren-Salat aus dem Thermomix



© Makkaroni-Auflauf - Rezepte mit Herz



60 Minuten



leicht



6

Oma Christa und eine echter Dauerbrenner in ihrer Küche!

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|----------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Makkaroni |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Öl |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Buttermilch |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | gemischte Kräuter (getrocknet oder TK) |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Schinkenwürfel |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | geriebener Gouda oder Gratinkäse |
| <input type="checkbox"/> | | Nach Belieben etwas gehackte Petersilie zum Dekorieren |
| <input type="checkbox"/> | | Etwas Öl für die Form |
| <input type="checkbox"/> | Für den Salat | |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Äpfel |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Möhren |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Öl |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Spritzer Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | Für die Sauce | |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Öl |
| <input type="checkbox"/> | 800 g | Tomaten |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer, Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | Tomatenmark |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | | nach Belieben frische Kräuter zum Würzen |

Zubereitung

1. **Für den Auflauf** Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen, Auflaufform (32 x 24 cm, 2,5 l Inhalt) einfetten.
2. Zwiebel abziehen, im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben, Öl zugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 1 andünsten. Buttermilch, Milch, Eier, Pfeffer, Kräuter und 2 TL Salz in den Mixtopf zugeben, 10 Sek./Stufe 4 mixen.
3. Makkaroni und Schinken in der Form mischen, mit der Sauce aus dem Mixtopf übergießen. Zutaten kurz mit einem Löffel auflockern, um die Zwiebeln zu verteilen. Alles mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen 35–40 Min. überbacken.
4. **Für den Salat** Inzwischen für den Salat Äpfel schälen,-vierteln und entkernen. Möhren schälen und putzen. Äpfel und Möhren in grobe Stücke schneiden, mit Zucker, Öl und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 mixen.
5. **Für die Sauce** Zwiebel abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 kochen. Tomaten waschen, putzen, vierteln, in den Mixtopf zugeben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
6. 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 Prise Zucker und übrige Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 10 mixen und 5 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher dünsten, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit frischen Kräutern nachwürzen.
7. Auflauf nach Belieben mit Petersilie bestreuen und mit Sauce und Salat servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 640 kcal – 35 g E – 23 g F – 73 g KH