

Makkaroni Auflauf mit Brokkoli und Kirschtomaten

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Makkaroni
500 g Brokkoli
100 g Gouda Käse
200 ml Milch
250 ml Gemüsebrühe
100 g Kirschtomaten
1 kl. Dosen Mais (212g)
25 g Mehl
20g Butter
3 Stiele Petersilie
Salz; Pfeffer, geriebene Muskatnuss
Fett für die Form

Zubereitung:

Blättchen vor 2 Stielen Petersilie hacken
20g Butter schmelzen und 25g Mehl darin anschwitzen
Milch und Brühe dazu gießen und 3-5 Min. köcheln lassen
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
50g geriebenen Käse und die Petersilie einrühren

Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser kochen
Brokkoli in Röschen schneiden und 5 Min. in Salzwasser garen
Tomaten halbieren
Nudeln abgießen und abschrecken

Auflaufform einfetten und Nudeln darin auslegen
Hälfte der Bechamelsoße darüber gießen
Mais und Brokkoli vermengen und in die Mitte geben
Übrige Soße darüber gießen
Den Rest Käse darüberstreuen

Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben (175°C)
Auflauf ca. 30 – 40 Min. goldbraun backen.
Zum Servieren den Auflauf mit restlicher Petersilie garnieren