

## **Ofen Makkaroni mit Thunfisch & Gemüse**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

350g kurze Makkaroni  
Salz  
200g Brokkoli Röschen  
100g Tiefkühlerbsen  
150g Mais  
4 Lauchzwiebeln  
150g Kirschtomaten  
50g Butter  
2 EL Mehl  
400ml Milch  
150g ger. Gouda  
Pfeffer  
Muskat  
2-3 EL Paniermehl

### **Zubereitung (ca. 55 Min.):**

Makkaroni in kochendem Salzwasser bissfest garen  
Brokkoliröschen kleiner schneiden und mit den Erbsen zu den Nudeln geben  
2-3 Min mitgaren  
Alles abgießen mit Mais und zerpfücktem Thunfisch mischen  
Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden  
Tomaten abbrausen und vierteln  
Beides zufügen und in eine gefettete Form geben

Ofen auch 180°C vorheizen  
4 EL Butter schmelzen, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen  
Mehl einrühren  
Milch unterschlagen und Käse darin schmelzen  
Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen  
Über den Auflauf gießen  
Paniermehl und die restliche Butter aufstreuen  
25 Min. backen