

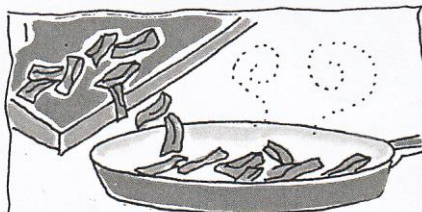


MAKKARONI-AUFLAUF

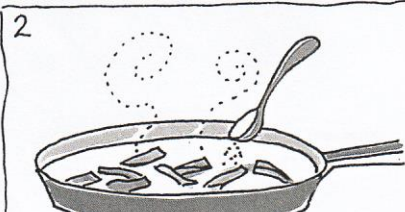
FÜR 4 PERSONEN

30 g Butter
4 Scheiben Frühstücksspeck,
in schmale Streifen ge-
schnitten
2 EL Mehl
2 Becher Milch

4 Becher gekochte Makkaroni
1 Zucchini, feingehackt
1 1/2 Becher geriebener
Gouda
1 EL Semmelbrösel



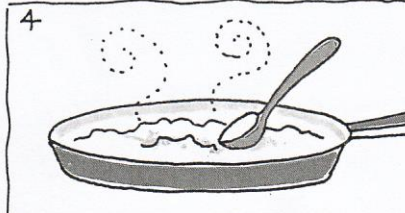
1
Zerlaß die Butter in einer Pfanne. Dann gibst du den Speck dazu und brätst ihn bei mittlerer Hitze 5 Minuten.



2
Streue das Mehl darüber und erhitzte alles 3 Minuten; dabei ständig rühren.



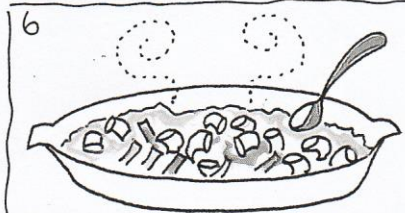
3
Unter ständigem Rühren in kleinen Portionen die Milch zugeben.



4
Rühre weiter, bis die Sauce kocht und eingedickt ist. Die Pfanne nimmst du dann vom Herd.



5
Gib Nudeln, Zucchini und 1 Becher Gouda dazu. Vermische alles gut.



6
Nun schaltest du den Backofen auf 180 °C. Fülle die Nudelmischung in eine flache Auflaufform.



7
Streue den restlichen Käse und die Semmelbrösel darüber.



Überbacke den Auflauf ca. 25 Minuten, bis er goldbraun ist. Heiß servieren.

