

MAKKARONI-AUFLAUF MIT LACHS



RUBRIK 34

KARTE 25

Zutaten

250 g Makkaroni, Salz, 60 g Butter, 30 g Mehl, 0,3 l Milch, 1/2 - 1 Teelöffel Senf, 180 g Chester oder Emmentaler Käse gerieben, 60 g Mandeln, 1 mittelgroße Büchse Lachs.

Wichtigste Küchengeräte:

Kochtopf, Kasserolle, feuerfeste Form.

Vorbereitungszeit:

20 Minuten.

Kochzeit:

40 - 50 Minuten.

Backofentemperatur:

180° C.

Backofeneinstellung:

Mittlere Schiene.

Zubereitung:

1. Die Makkaroni in 2 Liter kochendem Salzwasser nicht zu weich kochen. Dann durch ein Sieb gießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken, sie kleben dann nicht zusammen.
2. Aus der Butter und dem Mehl ein helle Mehlschwitze herstellen, mit Milch ablöschen, würzen und mit Senf und dem geriebenen Käse vermischen.
3. Die feuerfeste Form ausfetten, die Hälfte der Makkaroni hineinfüllen, darauf kommt der fein zerteilte, entgrätete Lachs, darüber die nächste Schicht Makkaroni.
4. Die vorbereitete Soße gleichmäßig über den Auflauf gießen und die grob zerkleinerten Mandeln in Butter anbraten und am Schluß über den Auflauf streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 - 25 Minuten überbacken.

Zum Servieren:

Heiß servieren mit grünem Salat oder gemischtem Gemüse.