



GOURMET-MACCHERONI-AUFLAUF

von Sabrina Wessels



ZUTATEN ca. 4 Portionen

1 kg Barilla Maccheroni No.44
1800 ml Wasser
500 ml Rama Cremefine zum Kochen
5 TL Suppenliebe*
Regenbogen Pfeffer*
Meersalz*
3-4 TL Umami*

5-6 TL Käsegourmet*
5 TL Oh my Onion*
Brokkoli (TK), in Röschen
100 g Schinkenwürfel
1 Schinkenfleischwurst
Käse, gerieben

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Maccheroni in die Auflaufform geben.

Wasser, Sahne mit Suppenliebe, Käsegourmet, Umami und Oh my Onion aufkochen.

In der Zwischenzeit die Schinkenfleischwurst in kleine Stücke schneiden und mit den Schinkenwürfeln und Brokkoli auf den Maccheroni verteilen.

Die Sauce im Topf mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken, dann alles in die Auflaufform geben und für ca. 20 Minuten im Backofen garen.

Danach den Käse über den Auflauf streuen und nochmals 10-15 Minuten goldbraun backen.

*Edelschmaus Originalprodukt