

Makkaroni- Auflauf mit Käsekruste

Für 6 Portionen:

500 g Makkaroni	500 ml passierte Tomaten	200 ml Gemüsebrühe
200 g Bergkäse	100 g Parmesan	1 Stange Lauch
2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	Paprikapulver
Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	Olivenöl
1 Hand Basilikumblätter	3 Zweige Basilikum	100 ml Olivenöl

Makkaroni in Salzwasser sehr bissfest kochen. Anschließend abtropfen und abkühlen lassen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und würfeln. Die hellgrünen und weißen Abschnitte der Lauchstange in feine Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Olivenöl in einer breiten und hohen Pfanne oder in einem Bräter erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anschwitzen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Passierte Tomaten und etwas Brühe angießen. Olivenöl und fein gezupfte Basilikumblätter hinzufügen. Etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Vorgekochte Makkaroni mit dem Tomatenansatz vermengen und in einer feuerfesten Auflaufform gleichmäßig verteilen.

Bergkäse und Parmesan reiben und die Oberfläche damit großzügig bestreuen. Den Makkaroni-Auflauf etwa 20 Minuten im Ofen garen, bis die Käsekruste goldbraun ist.

Während der Auflauf im Ofen gart, das Basilikum-Öl zubereiten. Dafür den Basilikum mit Olivenöl und etwas Salz fein pürieren.

Makkaroni-Auflauf portionieren und auf Teller geben. Mit etwas Basilikum-Öl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

Tarik Rose am 13. Februar 2026