

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Imqarrun“ – gebackene Makkaroni-Kasserolle

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die gebackenen Makkaroni

- 2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Rinderfaschiertes
- 150 g Speckwürfel (Pancetta)
- 500 g Dosentomaten (stückig)
- 4 EL Tomatenmark
- 500 g lange Makkaroni (nicht die kleinen, gebogenen)
- 4 Eier
- 4 EL geriebener Parmesan
- 200 g geriebenen Cheddar
- evtl. Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- Olivenöl oder Butter für die Form
- 1 große Auflaufform

Für die Garnitur

- Olivenöl
- frische Kresse

Zubereitung

1. Für die Makkaroni zuerst das Olivenöl in einem Topf erhitzen, und die in feine Würfel geschnittene Zwiebel darin goldgelb anbraten. Anschließend den Knoblauch hacken, dazugeben und nicht zu stark mitbraten. Das Faschierte und die Speckwürfel begeben und ebenfalls mitbraten.
2. Nun mit dem Tomatenmark tomatisieren, gut verrühren und die Dosentomaten eingießen und nochmal umrühren. Nun die Hitze reduzieren und die Fleisch-Tomaten-Sauce etwa 30 Minuten simmern lassen. Sollte es zu trocken werden, etwas Gemüsefond hinzufügen.
3. Die Makkaroni in einem Topf in reichlich Salzwasser sehr kurz kochen – sie sollten noch weniger durch als „al dente“ sein. Dann das Wasser abgießen und die Nudeln unter kaltem Wasser abschrecken.
4. Das Rohr auf 180° C Umluft (oder 200° C Ober-Unterhitze) vorheizen.
5. Im Anschluss die Fleisch-Tomaten-Sauce mit etwas Salz und Pfeffer sowie einer Prise Cayennepfeffer und gehacktem Thymian und Rosmarin abschmecken. Die Masse vorsichtig in einer großen Schüssel mit den Makkaroni vermengen, sodass die Makkaroni nicht brechen. Nochmals abschmecken und falls nötig nachwürzen.
6. Die Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen, den geriebenen Parmesan einrühren und die Mischung sanft unter die Nudel-Fleisch-Tomaten-Masse rühren.
7. Nun eine große Auflaufform mit Olivenöl oder Butter auspinseln und die Nudel-Fleisch-Tomaten-Masse einfüllen. Den geriebenen Cheddar gleichmäßig darauf verteilen und im Rohr garen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
8. Zum Schluss die gebackenen Makkaroni auf einem flachen Teller anrichten und mit ein paar Tropfen Olivenöl und frischer Kresse garnieren.