

Kochen mit Stern | Makkaroni-Auflauf in Béchamel-Sauce

Zutaten:

- 20 Makkaroni Typ Zitone
- 100 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Liter Milch
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 70 g Parmesankäse zum Reiben
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Makkaroni ggf. auf die Länge der Auflaufform kürzen.

600 ml Milch zum Köcheln bringen. Ca. 4 Prisen geriebenen Muskatnuss hineingeben.

In einem 2. Topf die Butter erhitzen, sodass sie ganz leicht sprudelt. Das Mehl kräftig in die Butter rühren. Zwischendurch mit dem Rühren pausieren, sodass das Mehl-Butter-Gemisch leicht hochgeht. Den Topf vom Herd nehmen und die heiße Muskat-Milch unter ständigem Rühren dazu gießen. Die Béchamel-Sauce gewinnt sofort an Festigkeit. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zurück auf den Herd stellen und ganz sanft weiter köcheln lassen. Mit der restlichen Milch "entspannen", bis eine voll-cremige Konsistenz erreicht ist.

Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Makkaroni darin ca. 9 – 10 Minuten kochen. Die Brühe abgießen und die Makkaroni im Nudeltopf mit der heißen Béchamel-Sauce verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nun alles in eine ofenfeste Auflaufform geben und den geriebenen Parmesankäse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 8 – 10 Minuten gratinieren. Die Oberfläche der Makkaroni und der Parmesan sollten knusprig braun sein.

Makkaroni-Auflauf zum Servieren in rechteckige Stücke aufteilen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern