

Pasticcio di Maccheroni

Zutaten für eine Auflaufform

- 225 g kurze Makkaroni
- 115 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 350 g Pizzatomaten
- 75 g Mehl
- 600 ml Milch
- 75 g Greyerzer
- Basilikum, Salz, Pfeffer, Muskat
- Parmesan, Paniermehl



Zubereitung

1. Makkaroni kochen
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in etwas Butter und dem Olivenöl anschwitzen
3. Tomaten dazugeben
4. Basilikum und Gewürze dazu, 10 Minuten köcheln lassen
5. Aus Butter, Mehl und Milch eine Bechamelsoße zubereiten
6. Greyerzer dazugeben, nach Geschmack würzen
7. Makkaroni abgießen, Tomatensoße dazu
8. Zwei Lagen Makkaroni und Bechamelsoße in Form schichten
9. Mit Parmesan und Paniermehl bestreuen
10. Bei ca. 190 Grad Celsius ca. 15 Minuten backen, danach ca. 5 Minuten grillen