

# Überbackener - Makkaronitopf

Kategorien: Nudeln, Kartoffel, Küche, Kaese, Backen

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Makkaroni, kurz
		Salz
1	Essl.	Olivenoel
60	Gramm	Bratfett
500	Gramm	Kartoffelscheiben; duenn
		Ohne Schale
500	Gramm	Zwiebeln; gehackt
250	Gramm	Mozzarella; sehr klein
		Geschnitten
		Pfeffer; aus der Muehle
150	Gramm	Creme fraiche

## Anleitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Makkaroni in leicht gesalzenem kochendem Wasser zusammen mit Olivenoel al dente garen, abgiessen, gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

Bratfett in einer Kasserolle (oder einer feuerfesten Auflaufform) schmelzen und von der Kochstelle nehmen.

Abwechselnd Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Makkaroni und Mozzarella hinein schichten, jede Schicht mit Salz und Pfeffer wuerzen und mit einer Schicht Mozzarella abschliessen. Ueber den Kaese Creme fraiche giessen.

Auflauf im Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen. Danach fuer kurze Zeit den Grill einschalten, damit die Kruste schoen braun wird.

Den Auflauf direkt aus dem Topf servieren.

Variation: Wer einen etwas intensiveren geschmack bevorzugt, nimmt anstatt Mozzarella den deutlich wuerzigeren Gruyere, einen Kaese aus der Schweiz.

dazu: Schwarzbrot, getoastet, mit Butter oder Gemüse oder Salat