

Maccheroni-Zucchini-Auflauf

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 80 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Makkaroni	g		500
Olivenöl	EL		8
Keniabohnen	g		250
Zucchini (3 kleine)	g		500
Zwiebel	St.		1
Knoblauchzehen	St.		2
Oliven schwarz ohne Stein	g		100
Petersilie glatt	Bund		1½
Milch	ml		250
Sahne	ml		400
Eier Klasse M	St.		5
Pecorino jung	g		150

VORBEREITEN:

1. Makkaroni 2 Minuten kürzer als nach Vorschrift kochen.
Danach abschrecken und mit 2 EL Olivenöl vermischen.
2. Bohnen 7 Minuten blanchieren.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
4. Zucchini längs in 5 mm starke Scheiben schneiden

5. Oliven fein hacken
6. Petersilie grob zerkleinern und in der Milch fein pürieren.
Sahne und Eier untermischen und herzhaft würzen.
7. Pecorino reiben.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten Bohnen zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zucchini in zwei Portionen mit 2 EL Öl beidseitig bräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Auflaufform mit Öl einfetten. Schichtweise: $\frac{1}{3}$ der Makkaroni- Zucchini - $\frac{1}{2}$ Oliven - $\frac{1}{3}$ der Makkaroni - Bohnen - $\frac{1}{2}$ Oliven $\frac{1}{3}$ der Makkaroni einfüllen. Mit Petersilie-Ei-Sahne übergießen.
4. Auflauf im Backofen 30 Minuten garen. Dann mit Käse bestreuen und weitere 30 Minuten garen. Vor dem servieren Auflaufform auf Rost 10 Minuten abkühlen lassen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		30 + 30