



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Maccaroni-Auflauf mit Steinpilzen, Chorizo und Mozzarella

- 600 g GEFRO Ballaststoff Maccaroni
- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Kräuterwürze
- 40 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 400 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 120 g Chorizo (spanische Salami)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Mozzarella

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Maccaroni-Auflauf mit Steinpilzen, Chorizo und Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

30 g Fett	121 g Kohlenhydrate	40 g Eiweiß	19,7 g Ballaststoffe	930 kcal
Brennwert				

Maccaroni-Auflauf mit Steinpilzen, Chorizo und Mozzarella

1. Vorbereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

600 g **GEFRO Ballaststoff Maccaroni** in reichlich Wasser halb garen, abgießen und auf ein Sieb geben.

2. Pilze anbraten:

400 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten.

Mit **GEFRO BIO Kräuterwürze**, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, dann auf das Sieb zu den Nudeln geben.

3. Chorizo und Gemüse anbraten:

Die Schale von der Chorizo abziehen und die Wurst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Zwiebel halbieren und in Spalten schneiden. 1 Knoblauchzehe fein würfeln.

Pfanne erneut erhitzen und Zwiebelspalten, Knoblauch und Chorizo kurz anschwitzen.

4. Auflauf vorbereiten:

Maccaroni, Pilze, Chorizo, Zwiebeln und Knoblauch in eine Auflaufform geben und gut vermengen.

Pfanne mit 500 ml Wasser auffüllen, aufkochen lassen und 40 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren.

2 Minuten köcheln lassen und über die Nudelmasse gießen.

5. Überbacken:

200 g Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden und den Auflauf damit belegen.

Im Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten überbacken.

6. Servieren:

Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Tipps & Varianten:

Tipps: Für ein besonders kräftiges Aroma kann man statt Steinpilzen auch Pfifferlinge verwenden.

Variante: Wer es vegetarisch mag, ersetzt die Chorizo durch getrocknete Tomaten oder gegrillte Paprika.

☒ **Nicht vergessen:** Der Auflauf lässt sich prima am Vortag vorbereiten – einfach im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag überbacken.