

## Maccaroni-Käseauflauf „Mini“ mit Paprikasoße



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Makkaroni
- 150 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 100 ml Sauerrahm
- 50 g Frischkäse
- 2 Eier (oder 3 Eigelbe)
- Salz, Pfeffer, Muskat



### Für die Paprikacreme

- 6 rote Paprikaschoten
- 1 EL Zitronensaft oder Weißweinessig
- 1/2 TL Salz
- 1/2 EL Zucker
- etwas Chili
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und geschnitten
- 2 EL Tomatenmark (Hengstenberg mit Gemüse)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Etwas Oregano (frisch oder getrocknet)

### Zubereitung

1. Für die kleinen Makkaroni-Aufläufe 250 g Makkaroni nach Verpackungsangabe (abzüglich 3 Minuten) kochen und abtropfen lassen.
2. 2 Eier mit 100 ml Sauerrahm, 50 g Frischkäse, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und fein geriebenen Bergkäse mixen.
3. Kaffeetassen oder Metallringe ausbuttern und mit einem Streifen Backpapier seitlich auskleiden.
4. Anschließend die Maccaroni Schneckenförmig aufrollen und Schichtweise in die Förmchen oder Kaffeetassen einlegen.
5. Die Hälfte der Sauerrahm-Eimischung langsam auf die Tassen/Ringe verteilen.

6. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 110°C) ca. 45 Minuten garen. Dabei nach 20 Minuten die restliche Sauerrahm-Eimasse auf die Förmchen verteilen. Förmchen mit Alufolie abdecken. Tipp: eine ofenfeste Form mit heißem Wasser gefüllten auf den Ofenboden stellen.
7. Für die Paprikacreme die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, abspülen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf höchster Stufe vorgeheizten Backofen oder unter dem vorgeheizten Grill etwa 12-15 Minuten rösten, bis die Schale schwarze Blasen wirft. Paprika mit einem nassen kalten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Die Paprikahaut abziehen. Paprika, Zitronensaft, Salz, Zucker und Tabasco/Chili mit dem Stabmixer pürieren.
8. In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 2-3 Minuten anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz unter Rühren braten. Mit 150 ml Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen. Das Paprikapüree in den Topf geben.
9. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sie anfängt zu kochen, die Hitze zurückschalten. Auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten sanft köcheln. Gelegentlich umrühren. Vor dem Servieren fein geschnittenen Oregano (oder getrockneter Oregano) zugeben und falls gewünscht mit dem Pürierstab fein mixen.

Anrichtetipp:

Die Maccaroniaufläufe mit geriebenen Bergkäse bestreuen und auf paprikasoße anrichten. Mit Oreganoblättchen bestreuen.