

Makkaroni-Auflauf mit gebratenem Rotkohl

Für 4 Personen

200 g kurze Makkaroni	Salz	2 Schalotten
2 EL Butter	2 EL Mehl	200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	Pfeffer	Muskat
150 g Bergkäse	1 Apfel	100 g garte Maronen
Butter	400 g Rotkohl	2 rote Zwiebeln
4 Rosenkohlröschen	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
2 EL Balsamico		

Die Makkaroni in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mehl zugeben und unterrühren. Dann unter Rühren die kalte Gemüsebrühe zugeben, anschließend die Sahne zufügen.

Die Sauce unter ständigem Rühren ca. 6 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Käse fein reiben.

Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.

Die Maronen klein hacken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Die Sauce vom Herd ziehen, die Apfelscheiben, die Maronen, die Hälfte vom geriebenen Käse und die Makkaroni zugeben, alles vermischen und in die Auflaufform geben. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen den Auflauf ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Rotkohl waschen, den harten Strunk entfernen und Rotkohl in Streifen schneiden.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Rosenkohlröschen waschen, den Strunk keilförmig ausschneiden und die Blättchen einzeln lösen.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Rotkohl- und Zwiebelstreifen darin gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen.

Die Rosenkohlblättchen unter den Kohl mischen und kurz mitanbraten. Zuletzt das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken.

Den Makkaroni-Auflauf aus dem Ofen nehmen und kurz stocken lassen.

Zum Anrichten rechteckige Türmchen aus dem Auflauf schneiden oder mit einem Ausstechring rund ausstechen und auf Teller geben. Darauf den gebratenen Rotkohl anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 03. November 2020