

# Goldgelb überbackener Maccaroni-Auflauf mit Hackfleisch



350 g Maccaroni  
400 g Rinderhackfleisch  
50 g durchwachsen-geräucherter Speck, fein gewürfelt  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 rote Chilischote, fein gewürfelt  
1 EL Tomatenmark  
1 Dose stückige Tomaten, 850 ml  
200 ml Milch  
100 ml Schlagsahne  
30 g Mehl  
50 g Butter  
125 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten  
100 g Gouda, gerieben  
Olivenöl zum Braten  
Salz, Pfeffer, Zucker

Den Speck in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Olivenöl in die Pfanne zum Speckfett geben und das Hackfleisch darin krümelig braun anbraten.

Die Zwiebeln, Knoblauch und Chilli zufügen und einige Minuten anbraten, das Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen. Die Tomaten samt Saft angießen, salzen und pfeffern, Flüssigkeit aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser halbgar kochen (3-4 Minuten vor al dente rausnehmen) und den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Während die Nudeln kochen die Bechamelesauce herstellen. Hierzu die Butter in einem Topf hellbraun schmelzen lassen, das Mehl zufügen und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch und die Sahne zufügen und die Bechamel 15 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren, damit nichts ansetzt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Speck unter die Tomatensauce mischen und die abgegossenen und gegarten Nudeln unter die Sauce mengen. Die Sauce samt Nudeln in eine Auflaufform geben, die Bechamelsauce darüber verteilen und den Auflauf mit dem Mozzarella und dem Gouda belegen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten überbacken, bis der Käse eine schöne Farbe bekommen hat.