

# Hier und heute



## Makkaroni-Käse-Auflauf

Dieser Makkaroni-Käse-Auflauf mit Geflügel und knusprigem Panko von Koch Fabian Timmer schmeckt köstlich und wärmt von innen. Noch dazu ist sein herzhaftes Pasta-Gericht schnell gemacht und preisgünstig.

## Das Rezept

### Die Zutaten

- 300 g Makkaroni
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Milch
- 200 g geriebener Cheddar-Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Senf
- 300 g gekochtes und gewürfeltes Geflügelfleisch (Hähnchen oder Truthahn)
- Panko nach Geschmack

### Zubereitung

Makkaroni nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen und beiseite stellen. In einem Topf bei mittlerer Hitze Butter zerlassen, Mehl hinzufügen und verrühren. Nach und nach Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine glatte Sauce entsteht. Cheddar-Käse in die Sauce einrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Die gekochten Makkaroni und das gewürfelte Geflügelfleisch in die Käsesauce geben und gut vermengen.

Die Mischung in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

In der Zwischenzeit einen kleinen Topf mit Öl auf dem Herd erhitzen, Panko hineingeben und 20 Sekunden rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Auflaufform aus dem Ofen holen, mit Panko bestreuen und servieren.

### Tipps

- Alternativ zu Panko können Sie auch grobes Paniermehl verwenden.
- Trüffel veredelt dieses Gericht.
- Statt Geflügel passen auch sehr gut luftgetrockneter Schinken oder Speck.