

# Makkaroni - Käse - Auflauf

## Zutaten:

500 g Broccoli  
400 g kurze Makkaroni  
2 Stangen Porree  
2 Möhren  
100 g Champignons  
100 g gekochter Schinken  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
30 g Mehl  
500 ml Milch  
150 g fein geriebener Käse (Gouda)  
100 g geriebener Parmesankäse  
4 EL gehackte Mandeln  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitung:

- Porree, Möhren, Pilze und Schinken klein schneiden.
- Broccoli in kleine Röschen zerteilen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Makkaroni in Salzwasser garen.
- In den letzten 5 Minuten Broccoli mitgaren.
- Möhren, Pilze und Porree in Öl andünsten.
- In einem Topf Zwiebel und Knoblauch mit der Butter glasig dünsten.
- Mehl darüber stäuben und anschwitzen lassen.
- Milch unter Rühren zugeben und 5 Minuten kochen.
- Je 100 g vom Parmesankäse und Gouda unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Nudeln und Broccoli abschütten.
- Käsesoße, Gemüse und Schinken untermischen.
- Mischung in die Auflaufform geben.
- Mit dem Restkäse und den Mandeln überstreuen.
- Bei 175° C etwa 20 - 25 Minuten überbacken.