

Überbackene Makkaronipfanne mit Bockwurstchen

Und noch 'ne Nudelpfanne. Mir gefällt an diesem Gericht besonders die "Alltagstauglichkeit". Die Zutaten habe ich eigentlich immer auf Vorrat, die Zubereitung ist schnell gemacht, lecker, nahrhaft und preiswert ist es obendrein.



Zutaten (für 2 Personen mit sehr großem Hunger, sonst eher für 3 Personen):

200 g Makkaroni
200 g Bockwurstchen (frisch, aus der Dose, aus dem Glas... ganz egal)
1 Zwiebel
300g - 400g TK-Mischgemüse (ich nehme dazu eine Mischung aus Mais, Erbsen, Möhren und Blumenkohl)
neutrales Speiseöl
150g Crème fraîche
1 Bund gehackte Petersilie
Gemüsebrühepulver oder Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung

Die Makkaroni nach Packungsangabe bissfest garen, abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann halbieren.

Die Bockwürstchen schräg in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Öl in einer ofentauglichen Pfanne mit hohem Rand heiß werden lassen, Zwiebelstreifen und Wurstscheibchen darin 5 Minuten lang anbraten. Die Nudeln dazugeben und weitere 5 Minuten mitbraten.

Derweil den Ofen auf 200°C vorheizen.

Das aufgetaute Gemüse und die Crème fraîche unterrühren, alles einmal aufkochen lassen, mit Gemüsebrühepulver (oder Salz) und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie dazugeben.

Den geriebenen Käse darüber streuen und die Pfanne für 5 Minuten in den heißen Backofen stellen und alles überbacken.

Mit der restlichen Petersilie garnieren.

Sollte die verwendete Pfanne nicht ofentauglich sein, d.h. Plastikgriffe und/oder einen langen Stiel haben, mit dem sie nicht in den Ofen passt, muss der Pfanneninhalte natürlich erst in eine flache, gefettete Auflaufform gefüllt und dann mit dem Käse bestreut und in den Ofen gestellt werden.