

Makkaroni - Nester bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Makkaroni, 400 gr Putenbrust, 400 gr Fleisch - Tomaten, 1 große Zwiebel, 2 kleine Peperoni (rot), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 0,5 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Cayennepeffer, 2 Beutel Hollandes - Soße, 5 Beutel Emmentaler Käse, Margarine.

Die Vorbereitungen:

Makkaroni in Salzwasser nach Gebrauchsanweisung kochen, dann mit kaltem Wasser abbrausen und kalt werden lassen.

Tomaten blanchieren und abhäuten und in Würfel schneiden.

Ziebel in feine Würfel schneiden.

Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden.

Frühlings waschen und in Ringe schneiden.

Putenbrust in etwa 1-1/2 cm. Würfel schneiden.

Backofen vorheizen auf 200° C.

Die Zubereitung:

Eine Auflaufform fetten und die Makkaroni in Nesterform nebeneinander in die Form geben.

Pfanne mit Öl heiß werden lassen. Putenbrust, Zwiebel, Peperoni für 15 Minuten andünsten, Tomaten und Frühlingszwiebeln hinzufügen und weitere 10 Minuten dünsten lassen, mit Zucker, Salz und Cayennepeffer abschmecken.

Die Masse wird in die Nester gefüllt und mit der Hollandes - Soße bestrichen.

Mit dem Emmentaler - Käse bestreuen und Margarineflöckchen oben draufgeben.

Im Backofen für etwa 40 - 50 Minuten backen.