Artikel vom 21.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lauch-makkaroni-auflauf

Lauch-Makkaroni-Auflauf



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 bis 8 Personen):

4 Stangen Lauch

300 g Makkaroni

250 g Kochschinken

Salz

Pfeffer

200 g geriebenen Mozzarella

Bechamel-Sauce:

500 ml Milch

1 Lorbeerblatt

45 g Butter

45 g Mehl

Muskat

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Lauch putzen, Wurzeln und Spitzen abschneiden, eine Lauchstange in 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Die anderen 3 Stangen in Streifen schneiden und waschen. Dann in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Makkaroni nach Packungsanleitung im Salzwasser garen und abtropfen lassen. Kochschinken in Würfel schneiden.

Für die Bechamel-Sauce Milch und Lorbeerblatt in einem Topf langsam zum Kochen bringen und vom Feuer nehmen. Die Butter in einem anderen Topf zerlassen. Das Mehl hineinstreuen und auf kleiner Hitze ein bis zwei Minuten anschwitzen, dabei gut rühren. Das Mehl darf nicht bräunen. Den Topf vom Feuer nehmen. Das Lorbeerblatt aus der Milch nehmen. Nach und nach die Milch in die Mehlschwitze geben und immer wieder glattrühren, um jede Klümpchenbildung zu vermeiden. Langsam zum Kochen bringen und weiter unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Soße dick wird. Zwei bis drei Minuten auf kleinster Hitze weiterkochen lassen, mit Muskat und Gewürzen abschmecken.

Lauch, Kochschinken und Makkaroni in eine Auflaufform geben und alles miteinander verrühren. Bechamel-Sauce darüber verteilen, bis alles bedeckt ist. Geriebenen Mozzarella darüber streuen. Lauchstücke draufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft überbacken lassen, bis zur gewünschten Bräunung.

Nadine Hörster