



MAKKARONIAUFLAUF MIT SCHAFSKÄSE, JOGURT UND KRÄUTERDIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Makkaroni

500 g Hackfleisch, gemischt

2 Zwiebel(n), fein geschnitten

100 g Tomatenpüree

100 g Schafskäse, gerieben

200 g Naturjogurt

2 EL Stärke, z.B. Maizena

40 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 EL Oregano, frisch

Salz und Pfeffer

100 g Lauch, fein geschnitten

4 Tomate(n), gewürfelt

50 g Grüne Oliven, gehackt

50 g Schwarze Oliven, gehackt

100 g Schafskäse, gerieben

Butter, für die Form

FÜR DEN KRÄUTERDIP

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Naturjogurt

20 ml Olivenöl

1 TL Kräutermischung, tiefgekühlt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Makkaroni bissfest kochen.
3. Hackfleisch mit Zwiebeln anbraten und Tomatenmark dazugeben.
4. QimiQ glatt rühren. Schafskäse, Jogurt, Maizena, Öl, Knoblauch und Oregano dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Makkaroni vermengen.
5. Die Hälfte davon in eine vorbereitete Form geben und mit dem Fleisch abdecken.
6. Lauch, Tomaten und Oliven darauf verteilen und mit den restlichen Makkaroni abdecken.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
8. Mit Schafskäse bestreuen und bei Oberhitze nochmals 5 Minuten ohne Deckel überbacken.
9. Für den Kräuterdip: QimiQ glatt rühren. Jogurt, Öl und Kräuter dazumischen und mit Salz und Pfeffer

abschmecken.