



# One Pot Mac & Cheese Brokkoli Auflauf

*Einfach, lecker und so cremig*

## Einkaufsliste

4-5 Personen | 28 cm Ofenform

- 50 g Butter
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
- 500 g Brokkoli (ca. 1 Kopf oder TK)
- 700 ml Gemüsebrühe
- 250 g Pasta (klein, z.B. Mezzi Rigatoni)
- 1-2 EL frische Petersilie
- 200 g Frischkäse
- 150 ml Sahne
- 150 g geriebenen Cheddar
- 100 g geriebenen Gouda oder Mozzarella

Für die Knusperkruste:

- 30 g Pankomehl (oder Paniermehl)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL geriebenen Cheddar
- 2 EL geriebenen Parmesan
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Paprikapulver

## Zeit

Vorbereitung | 10 Min

Backen | 40 Min

Fertig in | 50-60 Min

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und in der Butter anbraten. Gewürze mischen und hinzugeben. Brokkoli in kleine Röschen schneiden und hinzugeben (wer den Brokkoli bissfest mag, gibt ihn erst mit der Sahne hinzu!)

Kurz mit anbraten und mit der Brühe ablöschen. Die Pasta hinzugeben und alles gut vermengen, die Pasta sollte komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Wenn die Pfanne nicht für den Ofen geeignet ist, die Pasta in eine Ofenform geben. ca. 25 Minuten im Ofen backen bis die Pasta al dente ist.

Die Pfanne kurz aus dem Ofen nehmen und die restlichen Zutaten (ggf. hier den Brokkoli hinzugeben) in die Pasta geben und alles gut verrühren.

Für die Knusperkruste alle Zutaten vermengen und über die Pasta streuen. Weitere 10-15 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Pasta kann auch auf dem Herd gekocht werden. Dann den Käse bitte zum Schluss einrühren und immer mal wieder rühren. In diesem Fall auf die Knusperkruste verzichten.

Wer etwas Fleisch hinzugeben möchte, kann Hähnchenfleisch mit den Zwiebeln anbraten.

Anstelle des Brokkoli kann auch anderes Gemüse hinzugegeben werden, hier bitte die Garzeit beachten.