Ungarischer Makkaroni Auflauf

Zutaten:

250 g	Makkaroni
20 g	Fett für die Auflaufform
100 g	ungarischer Paprikaspeck
50 g	Zwiebeln
100 g	ungarische Salami
100 g	Tomaten
100 g	geriebener Emmentaler Käse

Die Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Speck fein würfeln, in der Pfanne glasig dünsten und gewürfelte Zwiebel hinzugeben, ebenso die gewürfelte Salami und die geschälten Tomaten.

Die Makkaroni und die Hälfte des geriebenen Emmentalers zur Wurst-Zwiebel-Masse geben. Alles in eine gefettete Auflaufform füllen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 min überbacken.

Backzeit ca. 10 min bei 175 Grad im Heißluftofen.