

Zutaten:

300 g Makkaroni

500 g grüne Bohnen TK
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2-3 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch

2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Muskat

je 1/2 TL
Thymian
Rosmarin
Oregano
1 Dose Tomaten (850ml)
geschält

Soße:

2 EL Butter
2 EL Mehl
300 ml Milch
250 ml Wasser
2 TL Brühe

Belag:

75 g Parmesan

Zubereitung:

Die Makkaroni in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Abtropfen lassen und im **Gar-Profi I** verteilen.

Zwiebel und Knoblauch zerkleinern und mit dem Hackfleisch im Olivenöl anbraten. Mit Tomatenmark und Gewürzen nach Belieben abschmecken.
Mit der Dose geschälte Tomaten ablöschen, Bohnen zugeben, aufkochen, und ca. 10 Minuten garen.

Über den Makkaroni verteilen.

Butter und Mehl im Topf erhitzen, leicht anrösten, mit Milch und Wasser ablöschen, gekörnte Brühe unterrühren und über der Hackmasse verteilen.

Pamesan, zum Abrunden des Geschmacks, darüberstreuen und

im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Min garen.

Zubereitungszeit: 35min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C