

Spaghetti in grüner Sauce

Zutaten für 4 Personen:

2 Bund glatte Petersilie
1 kleine Zwiebel
2 Sardellenfilets
3 EL Kapern
2 EL Semmelbrösel
2 EL Weißweinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
100-125 ml Olivenöl
400 g Spaghetti

Spaghetti in Lachs-Sahne

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
300 g tiefgekühlte Erbsen
weißer Pfeffer
100 ml Instant-
Gemüsebrühe
200 g Räucherlachs
3 EL Kerbelblätter
1 EL Meerrettich
aus dem Glas
400 ml Schlagsahne
400 g Spaghetti

Zubereitung:

Die gewaschene Petersilie abzupfen, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Sardellenfilets abspülen, Kapern abtropfen lassen. Alles zusammen mit Semmelbröseln, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Dabei nach und nach das Öl unterrühren, bis eine dickliche Sauce entsteht. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen. Spaghetti „al dente“ kochen. Die Sauce nochmals gut durchrühren, abschmecken und mit den Spaghetti servieren.

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, anschließend Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Erbsen hinzufügen, pfeffern und die Brühe angießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Meerrettich und die Sahne unterrühren, einmal aufkochen. Lachs in grobe Streifen schneiden, Kerbel abspülen und hacken. Beides unter die Erbsen-Sahne heben. Die Spaghetti „al dente“ garen. Anschließend mit der Lachs-Sahne servieren.

Tomaten- Grundsauce

Zutaten für 4 Personen:

575 g Dosentomaten
1 mittelgroße Zwiebel
 Olivenöl
 Salz
50 g Parmesan-Käse,
 gerieben

400 g Spaghetti
 oder Penne

Tomatensauce mit Öl und Knoblauch

Zutaten für 4 Personen:

4 Knoblauchzehen
575 g Dosentomaten
 Olivenöl
 Salz

500 g Spaghetti oder Penne,
 aber auch Farfalle

Zubereitung:

Die Sauce vor dem Nudelkochen herstellen. Die Tomaten stampfen oder verflüssigen. Die Zwiebel hacken. Den Boden einer großen Bratpfanne mit Olivenöl bedecken. Wenn das Öl heiß ist, aber nicht raucht, die gehackte Zwiebel hinzugeben und leicht anbraten, bis sie durchsichtig ist. Die Tomaten hinzugeben und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, mit Salz abschmecken und ab und zu umrühren, um ein Ankleben zu verhindern. Nach dem Kochen sollte die Sauce dicker sein, die Farbe dunkler.

Nudeln „al dente“ garen und mit der Sauce servieren, Parmesan-Käse darübergeben.

Zubereitung:

Beginnen Sie die Sauce vorzubereiten, kurz bevor Sie die Nudeln kochen.

Die Knoblauchzehen schälen und in drei oder vier Stücke schneiden. Die Tomaten stampfen oder verflüssigen. Den Boden einer großen Pfanne reichlich mit Olivenöl - bedecken. Wenn das Öl heiß ist, aber nicht raucht, den Knoblauch vorsichtig anbraten, bis er goldbraun ist. Tomaten hinzugeben und mit Salz abschmecken, dann etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen bis die Sauce dicker wird und gekocht ist.

Sind die Nudeln gekocht, diese in eine Servierschüssel geben und die Sauce darübergießen.

Falls gewünscht, kann man noch Parmesan-Käse darübergeben.

Tomaten- und frische Basilikum- sauce

Zutaten für 4 Personen:

675 g reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
Bund frisches Basilikum
Olivenöl
Salz
50 g geriebenen
Parmesan-Käse

500 g Spaghetti, Penne
oder Rigatoni

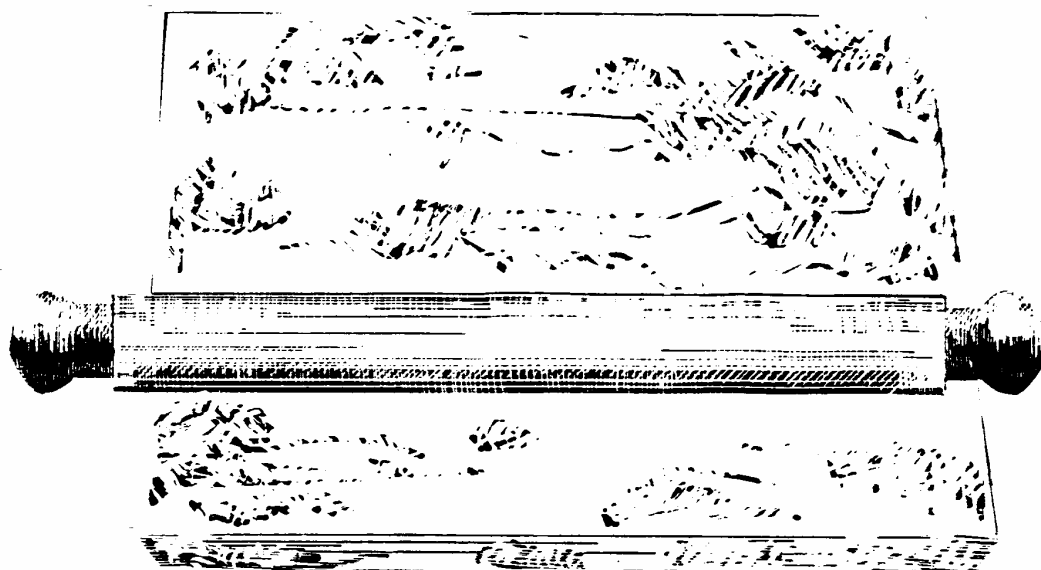
Zubereitung:

Die Sauce vor den Nudeln zubereiten.

Die Tomaten schälen und stampfen oder verflüssigen. Die Knoblauchzehe schälen und in drei oder vier Stücke schneiden. Die Basilikumblätter von den Stengeln zupfen, waschen und trocknen, Stengel wegwerfen.

Den Boden einer großen Bratpfanne mit Öl bedecken. Wenn das Öl heiß ist, aber nicht raucht, Knoblauch hinzugeben und goldbraun braten. Tomaten und die Hälfte der Basilikumblätter hinzufügen, nachdem Sie diese mit den Fingern zerrupft haben. Mit Salz abschmecken. Etwa 15 Minuten kochen lassen, bis die Sauce dicker und farblich dunkler wird. Die Kochhitze abschalten und den Rest Basilikum zerrupfen und hinzugeben.

Die gekochten Nudeln in eine Schüssel und die Sauce darauf heben. Einzelportionen je nach Wunsch mit Parmesan-Käse bestreuen.



Seemannssauce

Zutaten für 4 Personen:

2 Dosen Tomaten (ca. 800 g)
2 Knoblauchzehen
1 kl. Bund Petersilie
Olivenöl
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

500 g Spaghetti

Zubereitung:

Fangen Sie mit der Sauce an, wenn Sie die Nudeln ins sprudelnd kochende Salzwasser gegeben haben.

Die Tomaten stampfen oder verflüssigen. Knoblauch schälen und jede Zehe in drei bis vier Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. Den Boden einer großen Bratpfanne mit Öl bedecken und wenn es heiß ist, aber nicht raucht, den Knoblauch goldbraun braten. Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Nudeln fertig sind. Die Nudeln in eine Schüssel geben und die Sauce darübergießen. Einzelportionen mit gehackter Petersilie garnieren.

Spaghetti in Knoblauch und Öl

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
6 Knoblauchzehen
6-8 eingelegte rote Peperoni
150 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Spaghetti „al dente“ garen.

Inzwischen Knoblauch schälen, Peperoni aufschlitzen und entkernen. Beides in feine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin goldgelb braten, Peperoni zugeben.

Spaghetti abgießen, mit der Öl-Knoblauch-Sauce mischen, Petersilienblätter abzupfen, waschen, in Streifen schneiden und unterheben. Salzen und pfeffern.

Mozzarella-Sauce auf Röhrennudeln

Zutaten für 4 Personen:

2 Mozzarella-Kugeln
(je 125 g)
4 Fleischtomaten
1 Bund Basilikum
4 Knoblauchzehen
5-6 EL Olivenöl
400 g Penne
Salz
4 Eigelb
etwas Pfeffer
Oregano

Spaghetti mit Thunfisch-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

350 g Tomaten
2 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
150 g Thunfisch aus der Dose
(in Öl)
125 ml Schlagsahne
2 Sardellenfilets
einige Spritzer Zitronensaft
1 TL scharfer Senf
etwas Salz, Pfeffer
¼ l Gemüsebrühe
(Instant)
50 g Kapern
400 g Spaghetti

Zubereitung:

Mozzarella in Würfel schneiden. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Basilikumblättchen abzupfen und Knoblauch schälen, beides hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch darin leicht anbraten. Tomatenwürfel dazugeben, alles unter Rühren garen, bis eine dickliche Sauce entsteht.

Nudeln „al dente“ garen. Abgießen, zu der Sauce in den Topf geben, alles gut mischen.

Topf von der Kochstelle ziehen, Eigelb, Mozzarella und Basilikum untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Zubereitung:

Tomaten häuten, entkernen, würfeln. Zwiebeln schälen, hacken und im erhitzten Öl andünsten. Thunfisch abtropfen lassen, einige Stücke beiseite legen. Thunfisch mit Sahne, Sardellen, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem elektrischen Schneidestab pürieren.

Dabei nach und nach die Brühe zugießen. Restlichen Thunfisch zerpfücken. Mit den Kapern und Tomaten untermischen. Spaghetti „al dente“ garen, mit der Sauce servieren.

Penne mit Steinpilz-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

40 g getrocknete Steinpilze
50 g luftgetrockneter Schinken
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
2-4 Knoblauchzehen
2 TL Tomatenmark
2 EL gehackte Petersilie
¼ l kräftige Rotwein
Salz, Pfeffer
400 g Penne

Bandnudeln mit Venusmuscheln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Venusmuscheln
(frisch oder tiefgefroren, er-
satzweise Muschelfleisch aus
Glas oder Dose)
2 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chilischote
4 EL Olivenöl
2 EL gehackte Petersilie
1/8 l trockener Weißwein
400 g Bandnudeln
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Steinpilze mit ¼ l heißem Wasser übergießen, 2-3 Stunden einweichen. Schinken würfeln, Zwiebel schälen, fein würfeln. Beides im erhitzten Öl anbraten. Knoblauch schälen und hacken. Tomatenmark einrühren, kurz anrösten. Abgetropfte Pilze (Einweichwasser aufheben), Knoblauch und die Hälfte der gewaschenen Petersilie hinzufügen und mitbraten. Mit Wein ablöschen, stark einkochen. Einweichflüssigkeit durch ein Sieb dazugießen. Alles zu einer dicklichen Sauce einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Petersilie einrühren. Nudeln „al dente“ garen, mit der Sauce anrichten.

Zubereitung:

Muscheln gut waschen, tiefgefrorene in heißes Wasser geben, damit sich voneinander trennen. Muscheln aus dem Glas abtropfen lassen - nicht vorgaren!

Knapp 150 ml Wasser in einem breiten Topf aufkochen, Muscheln dazugeben, zugedeckt 8 Minuten dünsten, bis sich die Schalen öffnen. In ein Sieb geben, den Sud auffangen. Muscheln aus den Schalen lösen, noch geschlossene wegwerfen.

Knoblauch schälen und hacken. Chilischote aufschlitzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch, Chili und Petersilie kurz darin andünsten. Mit Wein und Muschelsud ablöschen, etwas einkochen lassen.

Nudeln „al dente“ kochen, abtropfen lassen. Kurz in der Soße erhitzen, salzen, pfeffern. Evtl. mit Petersilie garnieren.

Spinat - Hack - Lasagne

Zutaten für 6 Personen:

Für die Fleischfüllung:

1 Möhre
1 Zwiebel
3 EL Butter
500 g Rinderhackfleisch
150 ml Rotwein
1 EL Petersilienblättchen
2 Lorbeerblätter
100 ml Gemüsebrühe
(Instant)
Salz
Pfeffer

Für die Spinatfüllung:

500 g Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
75 g Ricotta-Käse
(ersatzweise Sahnequark)
3-4 gehackte Salbeiblätter
3 EL Schlagsahne
1 Ei
Salz, Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuß

Für die Béchamelsoße:

3 EL Butter
2 EL Mehl
1 l Milch
Salz

Außerdem:

1 Packung stückige Tomaten
(370 g)
1 EL Butter
Zucker, Salz, Pfeffer
Fett für die Form
16 Lasagneblätter
(ohne Vorkochen)
2 EL geriebener Fontina
oder Bergkäse

Zubereitung:

Möhre schälen und waschen, Zwiebel schälen, beides fein würfeln. Möhre und drei Viertel der Zwiebel in Butter anschwitzen. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren braun braten.

Rotwein angießen, etwas einkochen lassen. Petersilie und Lorbeer hinzufügen. Zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln.

Lorbeerblätter herausnehmen, Brühe angießen. Hackfleischfüllung würzen.

Spinat putzen, waschen, in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken, abtropfen lassen, hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken, im heißen Öl andünsten. Spinat, Ricotta, Salbei, Sahne, Ei untermischen. Würzen.

Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, Milch unter Rühren zugießen, salzen. Die Béchamelsauce 30 Minuten köcheln.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Übrige Zwiebel in 1 EL Butter andünsten. Tomaten kurz mitdünsten, dann alles pürieren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform fetten, etwas Béchamelsauce einfüllen. Mit Nudelblättern bedecken, Béchamelsauce darauf geben. Das ganze Hackfleischragout einfüllen, mit Lasagneblättern und Béchamelsauce bedecken. Spinatfüllung darauf verteilen und mit den Lasagneblättern abschließen. Tomatensauce darauf geben, mit Käse bestreuen.

Etwa 40 Minuten backen.

***Tagliatelle
al prosciutto
di Parma***

Zutaten für 4 Personen:

500 g Tagliatelle
250 g Parmaschinken
80 g Butter
1/8 l trockener
Weißwein
1/4 l Sahne
50 g geriebener
Parmesankäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter bei schwacher Hitze zum Schmelzen bringen, den in feine Streifen geschnittenen Parmaschinken hinzugeben, nach 3 - 4 Minuten mit dem Weißwein ablöschen. Wenig salzen und mit Pfeffer abschmecken, gut umrühren. Pasta „al dente“ kochen, abgießen und mit dem Parmaschinken servieren.

Penne siciliana

Zutaten für 4 Personen:

8 vollreife Tomaten
1 weiße Zwiebel
1 Bund Suppengemüse
3 EL Olivenöl
1 Chilischote
1/8 L Geflügelfond
(Instant)
Salz
1 EL Rosinen
500 g Penne
75 g Pinienkerne
1 EL Zucker

Zubereitung:

Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Zwiebel und Suppengemüse putzen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Tomaten und fein gehackte Chilischote zufügen, Geflügelfond zugießen und im offenen Topf einkochen lassen. Sauce mit Salz abschmecken und Rosinen zufügen.

Nudeln „al dente“ garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Pinienkerne mit Zucker in einer Pfanne karamelisieren. Nudeln mit der Sauce begießen und die Pinienkerne darüberstreuen.

Spaghetti Trapanese

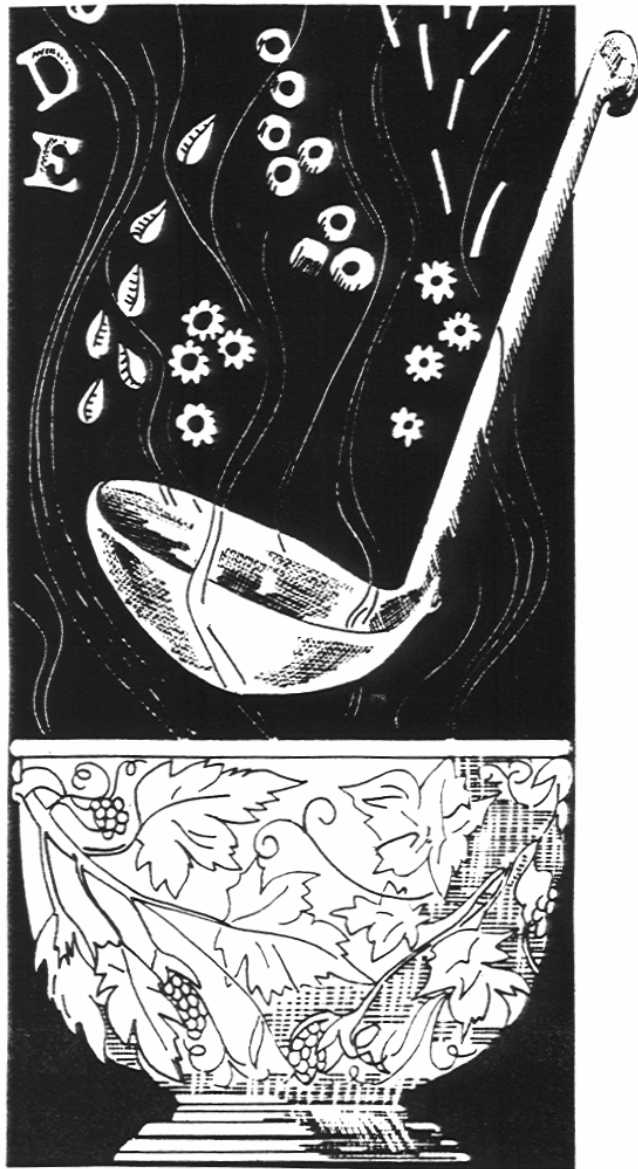
Zutaten:

50 g geschälte Mandeln
3 geschälte Knoblauchzehen
1 großes Bund Basilikum
6 - 8 EL Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 kg Tomaten, enthäutet,
entkernt und das
Fruchtfleisch gehackt

Zubereitung:

Die Mandeln mahlen oder kleinhacken und mit den durchgedrückten Knoblauchzehen und dem Öl verrühren. Dazu gibt man das feingewiegte Basilikum. Nun gibt man das kleingehackte Tomatenfleisch dazu. Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und ca. ½ bis 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen.

Mit Spaghetti servieren



Spaghetti-Auflauf

Zutaten:

500 g Spaghetti
1 kleine Dose Tomaten
1 Zwiebel
200 g gekochter Schinken oder
Bierschinken
2 Tassen Sahne (10 %)
100 g Emmentaler im Stück
4 Eier
etwas Öl zum Ausfetten und
Braten
Salz, Pfeffer, Majoran
und 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Spaghetti in reichlich, leichtgesalzenem Wasser 10 Minuten kochen. In ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Dann ein Backblech oder eine feuerfeste Form gut mit Öl bestreichen. Spaghetti gleichmäßig auf das Blech verteilen oder in die Form füllen.

Dosentomaten abtropfen lassen. Die Tomaten dann in gleichmäßige Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und auf die Spaghetti verteilen.

Zwiebeln schälen, feinhacken und darüberstreuen. Mit in Streifen geschnittenem gekochtem Schinken oder Bierschinken belegen. Sahne mit Salz, Pfeffer, Majoran abschmecken und darübergießen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Spaghetti-Auflauf in der vorgeheizten Backröhre auf die mittlere Schiene schieben und bei guter Mittelhitze 15 - 20 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Zuletzt in einer Pfanne Öl erhitzen. Darin 4 Spiegeleier braten und auf den fertigen Auflauf setzen. Mit gehacktem Schnittlauch bestreut servieren.

Der Spaghettiauflauf kann je nach Geschmack verschieden belegt werden. Ein Beispiel: Ein großes Paket Rahmspinat aus der Tiefkühltruhe ohne Wasser nur soweit auftauen, daß sich der Spinat gut über die eingefüllten Spaghetti verteilen läßt. Darüber kleingewürfelten rohen Schinken geben. Mit hartgekochten Eiern gleichmäßig belegen und mit geriebenem Käse bestreuen. In der vorgeheizten Backröhre - wie oben - überbacken.

Makkaroni-Auflauf

Zutaten:

250 g Makkaroni
100 g rohen Schinken
(in Scheiben)
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Schnittlauch
2 Packungen Gartenkresse
800 g rote und grüne Paprika
300 g Joghurt
150 g Crème fraîche
3 Eier
1 TL Salbei
1 TL Thymian
Pfeffer
300 g Käsestifte
Butter

Zubereitung:

Makkaroni in Salzwasser kochen. Schinken, Paprika, Kresse und Schnittlauch klein schneiden. Petersilie fein hacken. Paprika 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Joghurt mit Crème fraîche, Eiern, Salbei, Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer verühren. Käsestifte daruntermischen. Die Auflaufform einfetten. Makkaroni, Kresse, Schinken und Paprika abwechselnd in die Form einschichten, wobei die letzte Schicht aus Paprika bestehen sollte. Die einzelnen Schichten mit Pfeffer und Salz würzen, mit der Käse-Joghurt-Masse begießen. Zum Schluß mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200 ° (E) oder 170 ° (U) etwa 45 Minuten überbacken. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Spaghetti Broccoli

200 g Broccoli in Salzwasser gar kochen
1 Dose Thunfisch mit
200 ml Sahne und
etwas Tomatenmark aufkochen
und den
kleingeschnitten Broccoli
hinzugeben;
dazu 500 g Spaghetti



Makkaroni-Erbsen

1 kleine Zwiebel mit etwas
Butter anbraten und mit
200 ml Sahne ablöschen
200 g kleingeschnittener
Schinken hinzugeben und
darin 250 g gefrorene Erbsen
gar kochen;
dazu 500 g Makkaroni

Pesto alla Genovese ***(kalte*** ***Basilikumsoße)***

Zutaten:

5 Bd. Basilikum
50 g Pinienkerne
30 g Parmesankäse
30 g Schafskäse
3 Knoblauchzehen
Salz
ca. 150 - 200 ccm Olivenöl

Zubereitung:

Basilikum abspülen und gut trocken tupfen.
Blätter grob hacken. Pinienkerne und beide
Käsesorten und Knoblauch in Mixer oder
Mörser fein zerkleinern. Basilikum, Salz + Öl
zugeben und alles verrühren.



***Salsa verde
(grüne Soße)***

Zutaten:

2 Sardellenfilets
30 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
2 Bd. Frisches Basilikum
200 ccm Olivenöl
Salz
frisch gemahlene schwarze
Pfeffer
1 EL schwarze Oliven

Zubereitung:

Sardellenfilets sehr fein hacken. Pinienkerne grob hacken oder mahlen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Basilikum fein schneiden. Vorbereitete Zutaten mit Öl verrühren. Mit Salz + Pfeffer würzen. Oliven entkernen, fein hacken und dazugeben.

Nudeln mit Spinat

Zutaten:

200 g breite Bandnudeln
Salz
1 EL Öl
200 g Spinat
80 g grob gehackte
Walnußkerne
75 g Butter oder Margarine
2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser mit 1 Schuß (1 TL) Olivenöl al dente kochen. Spinat kurz dünsten. Währenddessen 50 g Walnußkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Fett zerlassen. Semmelbrösel dazugeben. Spinatblätter unterheben. Die abgetropften Nudeln mit unterheben. Auf die Nudeln die restlichen Walnußkerne geben.

Gemüse-Lasagne

Zutaten:

100 g rote Linsen
¼ l Gemüsebrühe
2 Bd. Suppengrün
3 EL Öl

Bechamelsoße:

40 g Mehl
40 g Butter oder Margarine
½ l Milch
2 EL frisch geriebenen Parmesankäse
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
und Muskat

250 g grüne Lasagneblätter,
300 g Tomaten (am besten
Strauchtomaten)
40 g Butter für die Form

Zubereitung:

Abgespülte Linsen etwa 10 Minuten in der Gemüsebrühe garen. Suppengrün putzen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne in 3 EL Öl andünsten.

Für die Bechamelsoße Mehl in heißem Fett andünsten. Milch zugießen und 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Parmesankäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Lasagneblätter in Salzwasser al dente kochen. Tomaten überbrühen und häuten. In dünne Scheiben schneiden.

Eine ofenfeste Form fetten. Abgetropfte Lasagneblätter, Gemüse, Bechamelsoße und Tomatenscheiben abwechselnd in die Form schichten. Mit Linsen abschließen. Fettflöckchen darauf geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° etwa 30 - 40 Minuten überbacken.



Pasta

Zutaten für ½ kg Pasta

500 g Mehl
1 Löffel Olivenöl
7 Eier
1 Prise Salz

Makkaroniauflauf

Zutaten:

1 Suppenhuhn
1 Bd. Suppengemüse
1 Brühwürfel
1 Zwiebel (mittelgroß)
2 EL Mehl
2 EL Margarine
2 - 3 Beutel getrocknete
Steinpilze
1/8 l Sahne
1 TL Oregano
Parmesankäse
500 g Makkaroni

Zubereitung

Alles gut durchkneten, am besten mit der Hand. Dünn ausrollen und zu ½ cm breiten Streifen schneiden. In einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und al dente kochen, ca. 10 Minuten.

Dazu reicht man verschiedene Soßen (z.B. Tomatensoße).

Zubereitung:

Das Huhn mit Suppengemüse und Brühwürfel garkochen und kräftig abschmecken. Die Steinpilze ca. 2 Stunden in einer großen Tasse einweichen lassen.

Margarine in einen Topf geben und kleingehackte Zwiebel glasig werden lassen. Mehl dazu geben und glatt rühren. Steinpilze mit Einweichwasser und Oregano dazu geben und leicht köcheln lassen. Dann mit der Hühnerbrühe aufgießen, bis die Flüssigkeit sämig wird. Das ausgelöste und kleingeschnittene Hühnerfleisch unterheben und mit der Sahne auffüllen. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und schichtweise Makkaroni und Sauce auffüllen. Zum Schluß 2 - 3 EL Parmesankäse darüberstreuen und ein paar Butterflöckchen darauf setzen. Im Backofen bei 200 ° ca. 10 - 15 Minuten überbacken.