# Big Mac Nudelauflauf

**Der Big Mac Auflauf vereint typische Zutaten des beliebten Burgers in einem herrlich cremigen und aromatischen Nudelauflauf. Würziges Hackfleisch, Gewürzgurken, geschmolzener Käse und die unverwechselbare Sauce sorgen für den klassischen Big-Mac-Geschmack – ganz ohne Burgerbrötchen. Dank der einfachen und schnellen Zubereitung ist der Auflauf das perfekte Gericht für den Familienalltag oder wenn es einfach unkompliziert und richtig lecker sein soll.**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, mais- und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende**

Für 3 – 4 Personen

250g glutenfreie Nudeln (z.B. Cellentani von Molino di Ferro)
1 EL Speiseöl
300g Hackfleisch gemischt ODER Rinderhackfleisch
1 rote Zwiebel, klein gewürfelt
Salz
Pfeffer
4 mittelgroße Gewürzgurken, klein gewürfelt
100g geriebener Gouda, Cheddar oder Emmentaler (ggf. laktosefrei)

**Für die Sauce:**
200g Sahne (ggf. laktosefrei)
1,5 EL Mayonnaise (ggf. laktosefrei)
2 EL Ketchup
1 TL Senf
1 TL Paprikapulver edelsüß

Salz
Pfeffer

1. Die Nudeln nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.
2. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch zugeben und bröselig anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und einige Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nudeln, Hackfleisch-Zwiebel-Gemisch und Gewürzgurken in eine Auflaufform geben und mischen.
4. Alle Zutaten für die Sauce verquirlen und gleichmäßig auf das Nudelgemisch geben.
5. Den Auflauf mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen.

**Tipp:** Mit einem frischen Blattsalat als Beilage wird das Gericht perfekt ergänzt.

**Maisfrei – Tipp:** Reisnudeln (z.B. von Felicia Bio) anstatt Maisnudeln einsetzen.

**Milchfrei – Tipp:** Eine vegane Käsealternative einsetzen. Sahne durch Cashew-Cuisine ersetzen. Bei der Mayonnaise auf Milchbestandteile achten. Im gut sortieren Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.

rezepte-glutenfrei.de