Nudelauflauf
Maqrona m'hammra

Nudelauflauf, auch bekannt als Maqrona m'hammra, ist ein tunesisches Gericht. Dieses Gericht kombiniert Nudeln mit einer herzhaften Mischung aus Rindfleisch, weißen Bohnen und Käse, was ihm einen reichhaltigen und sättigenden Geschmack verleiht.
Der Geschmack ist herzhaft und würzig, mit einer angenehmen Käsenote von Gruyere und Parmesan. Die Kombination aus zartem Rindfleisch und cremigen Bohnen sorgt für eine interessante Textur, während die Gewürze und das Butterschmalz dem Gericht eine tiefe, aromatische Note verleihen.

Herkunft: Tunesien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch
500 g Nudeln
100 g Bohnen weiß
75 g Gruyere
50 g Parmesan gerieben
8 Ei(er)
2 Zwiebel(n)
8 EL Öl
1 EL Butterschmalz
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Msp Safran
250 ml Wasser

Vorbereitung

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Das Fleisch waschen, klein würfeln, salzen und pfeffern. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Zubereitung

Die Zwiebeln in heißem Öl mit dem Fleisch kurz anbraten. Die Bohnen mit dem Wasser vermengen und ca. 45 Minuten gar kochen. Die verdampfte Flüssigkeit von Zeit zu Zeit ersetzen. Dann abkühlen lassen. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser 10 Minuten kochen und abgießen. Parmesan reiben und mit Safran, Butter oder Schmalz unter die Nudeln ziehen. Gruyere in Würfel schneiden. Drei Eier hart kochen, schälen und ebenfalls würfeln. Fünf Eier aufschlagen, verquirlen und mit dem Fleisch und allen Zutaten unter die Nudeln heben. Eine feuerfeste Form mit Butter einreiben, die Nudelmasse einfüllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Rohr auf Mittelhitze ca. 35 Minuten zusammen backen lassen. Auf einen Servierteller stürzen und in Stücke portionieren.

© 2026 coquina.de