

500 g Makkaroni / Hörnchennudeln

100 g Parmesan

200 g Cheddar

200 g Emmentaler

Mac and Cheese

Für die Sauce

60 g Butter

40 g Mehl

1 EL Senf

1 TL Paprikapulver

1 TL Pfeffer aus der Mühle

400 ml Milch (3,5% Fett)

200 ml Sahne

1 EL Worcestershire Sauce

Rezept

Stelle den Backofen auf 180°. Reibe dann den Käse, wenn er in Stücken ist.

Als nächstes koche Wasser mit 1 TL Salz in einem großen Topf mit Deckel (er sollte etwa zu $\frac{3}{4}$ voll sein). Wenn das Wasser kocht, kommen die Makkaroni dazu. Vorsichtig einfüllen, damit es nicht spritzt !!

Die Makkaroni müssen etwa 1 Minute weniger kochen, als auf der Packung steht, weil sie später noch in den Backofen kommen. Gieße sie in ein großes Sieb, wenn sie fertig sind.

Während die Nudeln kochen, kannst Du die Soße machen. Erhitze dafür die Butter in einem kleinen Topf. Wenn sie geschmolzen ist, nimm den Topf von der Herdplatte und gebe das Mehl hinein. Gut mit einem Schneebesen verrühren, so dass eine glatte Masse entsteht.

Anschließend gieße nach und nach Milch und Sahne dazu. Die Soße sieht irgendwann ganz dünn aus - dann stelle den Topf wieder auf die Herdplatte (Temperatur etwas runterschalten), rühre vorsichtig weiter und wenn die Soße dicker wird, gib wieder Milch dazu. Das machst Du, bis alles an Milch und Sahne im Topf ist. Würze sie dann mit Salz, Pfeffer, Senf- und Paprikapulver.

Nun gib die Nudeln zusammen mit der Soße und dem geriebenen Käse in eine große Auflaufform und vermische alle Zutaten. Die Nudeln und die Soße müssen unbedingt noch heiß sein, damit der Käse beim Umrühren schon schmilzt.

Stelle die „Mac and Cheese“ dann für ungefähr 35 Minuten in den Backofen.

Dazu schmeckt ein leckerer Tomatensalat.

