



Mac & Cheese (amerikanische Käsenudeln)

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: große Ofenhexe

Zutaten:

500 g Makkaroni o. Hörnchennudeln
200 g Emmentaler
200 g Cheddar
100 g Parmesan
60g Butter
40 g Mehl
200 ml Sahne
400 ml Milch
1 TL Senf
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
1 EL Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
100 g Gouda

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Emmentaler, Cheddar und Parmesan auf 2x in den Mixtopf geben und 5 sek / Stufe 8 zerkleinern.
In eine große Schüssel umfüllen.

Gouda 5 sek / Stufe 8 zerkleinern und in einer extra Schüssel beiseite stellen.

Nudeln nach Packungsanleitung garen.

Währenddessen:

Butter 2 min / 100° C / Stufe 1 erhitzen.

Mehl zugeben und weitere 2 min / 100° C / Stufe 1 verrühren.

Sahne, Milch, Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gemüsebrühpulver zufügen und 5 min / 8° C / Stufe 3 einkochen lassen.

Frischkäse zufügen und 10 sek / Stufe 4 verrühren.

Nudeln gut abtropfen lassen und noch heiß zum Käse in die große Schüssel geben.

Soße zugeben und alles gut mischen.

Gleichmäßig in die große Ofenhexe füllen, mit geriebenem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 min überbacken.

Dazu passt ein frischer Salat oder Gurkensalat.

