



Mac and Cheese

Mac and Cheese stammen aus Amerika und sind dort ein weit verbreitetes Nudelgericht. Es gehört zur typischen Alltagsküche und darf als Beilage zum Barbecue nicht fehlen. Dabei werden Makkaroni mit einer Käse-Milch-Mischung vermengt und anschließend im Ofen gratiniert. Ein genaues Standardrezept existiert allerdings nicht. Die Zusammensetzung der Käsesauce sowie Gewürze variiert. Gerade deshalb ist die Zubereitung besonders einfach. Man sieht in den Kühlschränken und verwendet, was gerade da ist. Lecker sind Mac and Cheese immer. Für meine Variante habe ich verschieden Käse miteinander kombiniert.

ZUTATEN

250g Makkaroni (oder andere Nudeln)
150g Cheddar Cheese
50g Gouda
50g Parmesan
25g Butter
20g Mehl
200ml Vollmilch (3,5 %)

100ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver
Chilifäden zur Dekoration
50g Semmelbrösel
30g Butter
Knoblauch

ZUBEREITUNG

- Die Basis der Sauce ist eine klassische Mehlschwitze. Dazu die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl klümpchenfrei einrühren. Anschließend Vollmilch sowie Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Paprika abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Makkaroni bissfest kochen. Da sie anschließend noch im Ofen überbacken werden, können sie etwas kürzer gekocht werden.
- In die noch heiße Mehlschwitze den geriebenen Käse nach und nach zugeben und auflösen. Dabei ständig umrühren, bis eine sämige Käsesauce entstanden ist.
- Die fertigen Makkaroni abgießen und unter die Käsesauce mischen.
- Semmelbrösel mit der Butter in einer Pfanne anrösten und den Knoblauch hinzufügen.
- Die Mac and Cheese in feuerfeste Schälchen geben, mit den Semmelbröseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für rund 30 Minuten überbacken.
- Herausnehmen, mit ein paar Chilifäden dekorieren und noch etwas frischen Parmesan darüber reiben.