



Amerikanischer Nudelaufbau mit Käse



Zutaten

Menge

1	Knoblauchzehe
80 g	Butter
3 EL	Mehl
800 ml	Milch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Chiliflocken
1 Prise	Bio-Zitrone
½	Maccaroni
350 g	Gouda, mittelalt
200 g	Cheddar
200 g	Semmelbrösel
3 EL	

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 3558 kJ, 850 kcal, 51,4 g Kohlenhydrate, 36,9 g Eiweiß, 56,1 g Fett, 139 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Mac'n'Cheese oder auch Macaroni and Cheese sind ein sehr beliebtes Nudelgericht aus den USA. Wir sind natürlich auch absolute Fans des leckeren Nudelaufbaus und haben unsere Maccaroni mit Cheddar und Gouda kombiniert. Falls du Mac'n'Cheese bisher noch nicht selber gemacht hast, solltest du dieses Rezept unbedingt ausprobieren! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kochst du die Maccaroni nach Packungsanweisung al dente. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Dann 50 g Butter in einem Topf zusammen mit dem Knoblauch erhitzen, das Mehl dazu geben und mit einem Schneebesen verrühren. Wenn alles gut vermischt ist, kannst du die Milch unter ständigem Rühren dazu geben und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen. Zum Schluss mit frischem Zitronensaft und etwas Abrieb würzen.

Step 3:

Jetzt kümmerst du dich um den Käse: Dazu beide Sorten auf einer groben Reibe raspeln und zwei Drittel davon in die heiße Sauce rühren.

Step 4:

Dann die abgossenen Nudeln in eine große Auflaufform geben, die Sauce darauf verteilen und alles miteinander vermischen. Zum Schluss den restlichen Käse aufstreuen und anschließend die Semmelbrösel darüber geben und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Step 5:

Jetzt kommt das Mac'n'Cheese für 20 bis 25 Minuten in den Ofen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.