



Giftig-Grünes Mac'n'Cheese



Rezeptinfo

Zutaten für 5 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3629 kJ, 867 kcal, 65,9 g Kohlenhydrate, 42,3 g Eiweiß, 50,1 g Fett, 122 mg Cholesterin, 4,95 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Jetzt wird es schaurig! Diese Maccaroni and Cheese sehen zwar echt toxisch aus, sind aber eigentlich nur mit Spinat gepimpt. Der Maccaroni-Klassiker aus den USA darf an Halloween natürlich auf keinem Buffet fehlen. Die giftig grüne Farbe unserer Mac'n'Cheese Variante zieht auf jeden Fall alle Aufmerksamkeit auf sich! Probier's doch auch einmal aus, das Rezept ist super lecker und echt schaurig!

Step 1:

Zuerst kannst du die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen.

Step 2:

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein hacken. Dann die Butter in einem Topf zusammen mit den Zwiebeln erhitzen, das Mehl dazugeben 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 Chiliflocken würzen.

Step 3:

Nun die beiden Käse-Sorten auf einer groben Reibe raspeln. Den Spinat ausdrücken und in einem Universalzerkleinerer hexeln. Den Käse und den Spinat in die heiße Sauce rühren und diese mit der Lebensmittelfarbe zum gewünschten Grünton färben.

Step 4:

Wenn die Nudeln gar sind, kannst du sie mit der Käse-Sauce vermischen und servieren.

Zutaten

Menge

1	Zwiebel
80 g	Butter
3 EL	Mehl
700 ml	Milch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Chiliflocken
1 Prise	Maccaroni
350 g	Gouda
250 g	Parmesan
200 g	TK-Blattspinat, aufgetaut
300 g	grüne Lebensmittelfarbe