

Mac & Cheese



Personen: 4

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zutaten

500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

350 g Maccaroni oder andere Pasta

50 g Semmelbrösel

125 g Creme Fraîche, Sauerrahm oder

Frischkäse

130 g Käse

50 g Parmesan

Pfeffer und Salz

1 EL Olivenöl

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe

1 TL Senf

3 EL Mehl

Zubereitung

Zuerst Semmelbrösel mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Öl beträufeln und im 200° heißen Backrohr braun rösten. Die Pasta kernweich kochen und abseihen.

Nun die Butter zerlassen, den zerdrückten Knoblauch darin anbraten, Senf beigeben und Mehl hinzufügen. Rühren, bis eine Paste entsteht, dann langsam Die leichte Muh Frühstücksmilch hinzufügen.

Zum Kochen bringen, danach Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den geriebenen Käse, die Hälfte des Parmesans und Rahm einrühren. Mit den Nudeln vermengen, in eine gebutterte Form geben und mit Bröseln und Parmesan bestreuen. 20 Minuten backen und du erhältst traditionelle Mac & Cheese.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Ginger in the Basement