

Macaroni and Cheese

Kurzbeschreibung

Ein cremiger Käseauflauf mit Makkaroni, überbacken mit einer knusprigen Käse-Semmelbrösel-Kruste.

Kategorien

Nudelgericht, Auflauf, Käse, USA

Personenanzahl

4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad

Mittel

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

Für den Käseauflauf:

- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 620 ml Vollmilch
- 210 g pikanter Cheddar oder alter Gouda, gerieben
- 1 gestrichener TL scharfer Senf
- Salz und Cayennepfeffer
- 300 g kurze Makkaroni, nach der Packungsangabe gekocht

Für die Kruste:

- 90 g geriebener pikanter Cheddar oder alter Gouda
- 1½ Becher Semmelbrösel
- 1 Messerspitze Rosenpaprika
- 1 EL Butter, in feine Flöckchen geschnitten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Die Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen. Das Mehl einstäuben und eine Minute bei Mittelhitze dünsten.
3. Senf in der Milch verschlagen. Die Milch nun portionsweise angießen und unter ständigem Rühren gut einziehen, bis die Sauce eindickt. Vom Herd nehmen.
4. Käse unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Nun die Sauce glattrühren.
5. Eine Auflaufform oder eine Gratinform (Ø 21 cm) buttern. Die Sauce und die Makkaroni mengen und als Füllung in die Form geben.
6. Für die Kruste alle Zutaten außer der Butter gut mengen und über die Füllung streuen. Die Butterflöckchen auf der Kruste verteilen.
7. Ungefähr 25 Minuten goldbraun backen, bis sich Bläschen bilden.

Macaroni and Cheese, Jan Hirscher

Optional: Tipps & Variationen

Anstelle von Makkaroni können auch andere Nudelsorten verwendet werden.
Für eine weitere Variante kann Gemüse (z.B. Brokkoli oder Blumenkohl) hinzugefügt werden.