

Mac and Cheese

Moin Moin

Mac and Cheese ist ein vor allem in Nordamerika und Großbritannien verbreitetes Nudelgericht.

Hierfür werden Maccheroni mit einer Käsesoße vermischt und meist mit geriebenem Käse im Ofen überbacken. Zur genauen Zusammensetzung des Gerichts, der Soße und der zu verwendenden Käsesorten existieren viele Rezepte und Varianten.

Hier nun meine Variante

350g Nudeln
100g Parmesan
150g Cheddarkäse
400ml Milch
40g Butter
4 TL Zucker
1 EL Mehl
1 EL Worcester
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und dort die Zwiebel & den Knoblauch an schwitzen. Das Mehl hineinrühren und die Milch langsam hineingeben und unter ständigem Rühren ca. 2 – 3 Min. kochen lassen bis alles schön abgebunden ist.

Die beiden geriebenen Käsesorten, Zucker & Worcester hinzufügen und verrühren bis der Käse komplett darin geschmolzen ist. Das ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken Dann die gekochten Nudeln dazugeben und weitere 2 – 3 Min. weiter rühren, bis alles gut vermischt ist und die Nudeln schön mit der Käsesauce umhüllt sind.

Fertig sind die Mac and Cheese





