

Mac and Cheese

Es ist kein Gericht zum Abnehmen. Es ist ein Essen zum Wohlfühlen! Cremig und einfach lecker!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

225 g Maccaroni (die kleinen Nudeln)

4 EL Butter

350 ml Milch

100 g geriebener Cheddar

100 g geriebener Mozzarella

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Gebt 225 g Maccaroni in einen Topf mit kochendem und gesalzenem Wasser und kocht die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest.
 2. Nehmt dann eine hohe Pfanne, gebt 350 ml Milch und 4 EL Butter hinein und erwärmt das Ganze langsam und auf kleiner Stufe. Gebt dann 100 g geriebenen Cheddar und 100 g geriebenen Mozzarella dazu und lasst den Käse langsam schmelzen.
 3. Gießt die Nudeln ab, gebt sie zu der Milch-Butter-Käse-Mischung und verrührt alles vorsichtig miteinander. Würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer.
 4. ögt ihr es noch ein bisschen cremiger? Dann gebt einfach noch ein bisschen Milch und/oder Butter dazu.
 5. Gebt 225 g Maccaroni in eine ofenfeste Auflaufform.
 6. Gebt 350 ml Milch und 4 EL Butter in einen Topf und erwärmt das Ganze langsam und auf kleiner Stufe. Gebt dann 100 g geriebenen Cheddar und 100 g geriebenen Mozzarella dazu und lasst den Käse langsam schmelzen.
 7. ürtzt das Ganze mit Salz und Pfeffer und gießt es über die Nudeln. Streut noch ein bisschen Käse und Semmelbrösel.
 8. Backt die Maccaroni ca. 20 Minuten bei 180°C.
-