



Benötigte Zutaten

500 g	Makkaroni oder Hörnchen
330 ml	Bergbauern Milch
1 EL	Senf
1 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
60 g	Mehl
	Bergbauern Butter zum Einstreichen der Auflaufform
250 g	Almsenner Sennkäse (gerieben)

Mac and Cheese

Cremiges Mac and Cheese mit goldbrauner Käsekruste sorgt für echtes Wohlfühlessen. Einfach zubereitet und wunderbar herzhaft – perfekt für einen gemütlichen Abend.

Anleitung

1. Für originale Mac and Cheese zunächst die Nudeln im Salzwasser kochen. Die Nudeln anschließend abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.
2. In der Zwischenzeit die Milch mit dem Senf und Mehl vermengen und mit Salz/Pfeffer würzen.
3. Anschließend die Milchmischung über die Makkaroni geben und auf dem Herd bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.
4. 150 g vom Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Gut verrührt in eine gebutterte Auflaufform gegeben, mit dem restlichen frisch geriebenen Sennkäse gratinieren und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Für eine noch würzigere Note die Nudeln mit gebratenem Speck beim Servieren drüberstreuen.



Ein Rezept von
SalzburgMilch