One-Pot Mac'n'Cheese

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
50	g	Butter
30	g	Weizenmehl T405
500	ml	Milch
2	TL	Senf
350	g	Cheddar/Gouda (mittelalt), gerieben
1	l	Wasser, heiß
1	TL, gestr.	Salz
500	g	Maccharoni
150	g	Mozarella, gerieben

Portionen: 6

Zubereitung

Aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamel-Sauce herstellen. Senf hinzufügen. Käse unterrühren und vollständig schmelzen lassen. Heißes Wasser und Salz hinzugeben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Nudeln hinzufügen und bei geringer Hitze bissfest kochen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 200°C Umluft für ~15 Minuten überbacken.

BBQ

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:one-pot-mac-and-cheese

Last update: **2025/11/26 20:28**