

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.

Hinweise

Lorem ipsum

[tag1](#), [tag2](#)

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

<https://www.matthias.moorkamp.info/rezpte:beilagen:one-pot-mac-and-cheese?rev=1764185270>

Last update: 2025/11/26 20:27

