

MAC`N CHEESE ONE POT / 20 MINUTEN REZEPT



Mac'n Cheese sind der Klassiker aus den USA. Dort werden sie oft als Beilage serviert, da sie sehr mächtig und schwer sind. Meine Variante ist nicht so schwer, weil keine Sahne verwendet wird und Gemüsebrühe mit dazu kommt. So sind die cremigen Nudeln ein tolles Mittag- oder Abendessen. Das schnelle Gericht lässt sich auch ganz leicht vegan zubereiten, dazu müsst ihr nur die Butter durch vegane Butter, die Milch durch pflanzliche Milch und den Käse durch veganen Käse oder selbstgemachten veganen Parmesan austauschen. So schmecken die Mac'n Cheese auch richtig lecker.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

KÄSESOSSE

Schmilz die Butter in einem großen Topf, füge das Mehl hinzu und schwitze das Mehl in der Butter an, bis die Mehlschwitze leicht hellbraun ist. Gib nun die Gemüsebrühe und die Milch hinzu, rühre die Zutaten gut durch, sodass die Soße klümpchenfrei ist. Gib nun die Worcestershire Sauce, das Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kurkuma dazu und lasse die Soße aufkochen.



Statt Worcestershire Sauce kannst du auch Sojasoße verwenden, die ist auch schön würzig.

KÄSESOSSE:

- 60 g** Butter
- 40 g** Mehl
- 800 g** Gemüsebrühe
- 400 g** Milch
- 2 EL** Worcestershiresauce
- 1 EL** Paprikapulver
- 1 TL** Pfeffer (gemahlen)
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Kurkuma (gemahlen)

MAC`N CHEESE

Gib nun die rohen Nudeln in die Soße und lasse sie erneut aufkochen. Stelle den Herd auf niedrige Stufe und lasse die Nudeln abgedeckt in etwa 10 Minuten gar ziehen. Rühre ab und zu durch und achte darauf, dass der Herd nicht zu heiß eingestellt ist.



In einem Gusseisentopf kannst du die Temperatur etwas höher einstellen, da der Gusseisentopf die Hitze gut leitet und das Gericht gar zieht, ohne dass die Nudeln zerfallen.



Du kannst auch ein Drittel des Käses zurückbehalten, die Mac`n Cheese in eine Auflaufform geben, den restlichen Käse darüber streuen und im Ofen bei 220°C Ober/Unterhitze leicht gratinieren.

MAC`N CHEESE:

- 500 g** Makkaroni
- 100 g** Parmesan
- 200 g** Cheddarkäse
- 200 g** Emmentaler

TOPPING:

- 50 g** Butter
- 1** Zwiebel
- 40 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

TOPPING

Schmilz die Butter in einer Pfanne. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Ringe. Vermenge sie mit dem Mehl und brate die bemehlten Zwiebeln in der Butter an, bis sie kross sind, würze sie mit Salz und Pfeffer und serviere sie zu den Mac'n Cheese. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!