

## Herzhafte Käse-Makkaroni



30-40min



3-4 Personen

Everybody's darling: Makkaroni und Käse, besser bekannt als "mac and cheese". Kleine Makkaroni, vermengt mit einer cremigen Käse-Sauce, die wir anschließend mit Brokkoli und Paniermehl in den Ofen geben. Dort kann die Leckerei goldbraun und knusprig backen, bis wir den Tisch gedeckt haben. Komm setz dich!

## Was du von uns bekommst

- Brokkoli
- Panko Paniermehl <sup>1</sup>
- Cheddar-Käse
- mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- Milch
- Pasta Variata
- BBQ Gewürzmischung
- braune Champignons

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 111.1g, Eiweiß 42.2g



**1. Pasta kochen**

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. In einem großen Topf ca. 2l Wasser mit 1TL Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht die **Nudeln** 5Min. vorkochen. Dann das Wasser abgießen und Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen.



**2. Gemüse vorbereiten**

Inzwischen den **Brokkoli** in ca. 3cm große Röschen schneiden, den Strunk schälen und in möglichst feine Scheiben schneiden. Die **Pilze** halbieren, sehr große Pilze vierteln. **Käse** reiben.



**3. Gemüse rösten**

Das Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mit 2EL Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer, sowie dem **BBQ-Gewürz würzen** und ca. 15Min. im Ofen garen bis der Brokkoli bissfest ist.



**4. Sauce zubereiten**

Im Nudeltopf 2EL Mehl mit 2EL Öl anschwitzen, mit der **Milch** ablöschen und dem **Senf** würzen. Solange köcheln, bis die Sauce andickt. Wenn sie zu dick ist, nochmals etwa 100ml Wasser zugießen. Von der Hitze nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Zutaten mischen**

Den Ofen auf Grillfunktion umstellen. Das Gemüse vom Blech nehmen. Die Nudeln mit der Sauce und dem Käse vermengen und in eine Auflaufform geben. Das Gemüse über die Pasta verteilen.



**6. Auflauf überbacken**

Das **Paniermehl** über das Gemüse streuen. Alles zusammen im Ofen ca. 5-10Min. goldbraun überbacken.