

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 ¹
- Cheddar-Käse
- mittelscharfer Senf ¹⁰
- Milch
- Pasta Variata
- BBQ Gewürzmischung
- braune Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

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.



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.



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.



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.



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.



6. Auflauf überbacken

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