



## RS Italienisches „Mac 'n' Cheese“

mit frischem Rucola-Tomaten-Salat



ca. 50min



8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

## Was du von uns bekommst

- 800g Bio-Penne <sup>1</sup>
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 400ml Béchamelsauce <sup>1,2</sup>
- 300g geriebener Cheddar <sup>2</sup>
- 50g Bio-Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 2 Tomaten
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter <sup>2</sup>
- 400ml Milch <sup>2</sup>
- 4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Auflaufformen
- mittelgroßer Topf
- 2 große Töpfe
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 893kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 27.1g



### 1. Pasta vorkochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 4–6Min. kochen, bis sie fast gar, aber noch sehr fest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben.



### 2. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einem zweiten großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–7Min anbraten, bis das **Gemüse** weicher wird und leicht bräunt. Vom Herd nehmen und die **Gewürzmischung**, 1TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren.



### 3. Käsesauce köcheln

In einem mittleren Topf 6EL Butter schmelzen. Unter ständigem Rühren erst 4EL Mehl zugeben und 2-3Min. anbraten, dann schrittweise 400ml Milch und die **Béchamelsauce** zugeben. Die **Sauce** auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen, dann auf niedrige Hitze reduzieren und unter Rühren 4–6Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und **¾ des Käses** unterheben, bis er geschmolzen ist.



### 4. Auflauf vorbereiten

Das **Gemüse** und die **Käsesauce** zur **Pasta** in den Topf geben und gründlich unterheben. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann in zwei große Auflaufformen füllen und mit dem **restlichen Käse** und den **Semmelbröseln** bestreuen. Im Ofen 20–30Min. backen, bis der **Käse** goldbraun wird und die **Aufläufe** blubbern.



### 5. Salat anmachen

3EL Olivenöl, 5TL Balsamicoessig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Tomaten** in schmale Spalten schneiden und mit dem **Rucola** und dem Dressing vermengen.



### 6. Anrichten & servieren

Den **Pasta-Auflauf** mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** anrichten und servieren.