



„Mac 'n' Cheese“ mit Bio-„Bauernhof“-Pasta

in Brokkoli-Pesto mit Basilikum



30-40min



4 Portionen

Mac 'n' Cheese ist ein Pastagericht mit Käsesauce, das in den USA und Großbritannien verbreitet ist. Unsere Variante mit Bio-„Bauernhof“-Pasta, aromatischem Brokkoli-Pesto mit Pinienkernen und frischem Basilikum ist schön grün und herrlich mild. Samtig umhüllt die cremige Sauce aus Cheddar und Kochsahne jede Nudel und macht das Gericht zum Wohlfühlklassiker für Groß und Klein. Mmh, lecker!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-„Bauernhof“-Pasta ¹
- 1 großer Brokkoli
- 20g Basilikum
- 400ml Kochsahne ²
- 30g Pinienkerne
- 2 Mozzarellas ²
- 150g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schneebesen
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln.



4. Sauce zubereiten

In dem aufbewahrten Topf 3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mit einem Schneebesen 2EL Mehl einrühren und ca. 20Sek. anschwitzen. Dann langsam ca. **4EL der Mozzarella-Flüssigkeit** und die **restliche Kochsahne** unter ständigem Rühren hinzugeben, bis eine dickflüssige **Sauce** entsteht. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit 1 kräftige Prise Salz würzen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Brokkoli und Pasta kochen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und je nach Größe der Röschen 6–9Min. leicht köcheln lassen, bis sich ein Messer leicht hineinstecken lässt. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 5Min. kochen, dann in einem Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warmhalten. Den **Brokkoli** abgießen und beiseitestellen. Den Topf aufbewahren.



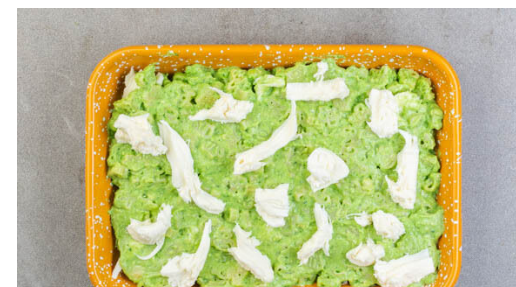
5. Mac 'n' Cheese zubereiten

Das **Pesto** und die **Pasta** gründlich mit der **Käsesauce** vermengen. Die **½ der Mac 'n' Cheese-Mischung** in eine mittelgroße Auflaufform geben und die **½ des Mozzarellas** in Stücke zupfen und darüber verteilen.



3. Pesto zubereiten

Ca. **¼ der Basilikumblätter** zum Garnieren reservieren. Das **restliche Basilikum samt Stängel** mit der **½ des Brokkolis**, der **½ der Kochsahne** und den **Pinienkernen** in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Den **restlichen Brokkoli** und ½TL Salz hinzugeben und glatt pürieren. Den **Mozzarella** auspacken und die **Flüssigkeit** für die **Sauce** beiseitestellen.



6. Mac 'n' Cheese backen

Die **restliche Mac 'n' Cheese-Mischung** hinzugeben und den **restlichen Mozzarella** erneut in Stücke zupfen und darüber verteilen. Im Ofen 5–15Min. backen, bis der **Mozzarella** geschmolzen und goldbraun ist. Mit dem **reserviertem Basilikum** garniert servieren.