



„Bauernhof“-Pasta „Mac ‘n’ Cheese“-Style

mit Brokkoli-Pesto und Basilikum



30-40min



6 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 Haferkochcreme jede Nudel und macht das Gericht zum Wohlfühlklassiker für Groß und Klein. Mmh, lecker!

Was du von uns bekommst

- 600g Bio-„Bauernhof“-Pasta ¹
- 2 große Brokkoli
- 40g Basilikum
- 750ml vegane Haferkochcreme ^{1,3}
- 45g Pinienkerne
- 3 Mozzarellas ²
- 150g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- 3EL 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.

Kochtipp

Du hast es eilig? Kein Problem, du musst die Mac 'n' Cheese nicht unbedingt überbacken. Gib einfach den Mozzarella in die Käsesauce und vermenge alles direkt im Topf.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 917kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 84.5g, Eiweiß 32.2g



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 4EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mit einem Schneebesen 3EL Mehl einrühren und ca. 20Sek. anschwitzen. Dann langsam ca. **6EL Mozzarella-Flüssigkeit** und **450ml Haferkochcreme** unter ständigem Rühren hinzugeben, bis eine dickflüssige **Sauce** entsteht. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz abschmecken.

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 ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten. Den **Brokkoli** abgießen und beiseitestellen. Den Topf aufbewahren.



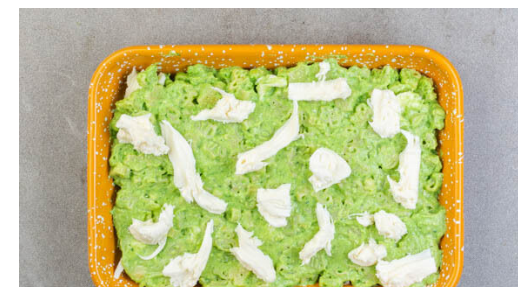
5. Mac 'n' Cheese zubereiten

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



3. Pesto zubereiten

Ca. **¼ der Basilikumblätter** für die **Garnitur** beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit der **½ des Brokkolis**, **300ml Haferkochcreme** und den **Pinienkernen** in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Den **restlichen Brokkoli** und 1TL Salz hinzugeben und erneut pürieren. Den **Mozzarella** auspacken und die **Flüssigkeit** für die **Sauce** aufbewahren.



6. Mac 'n' Cheese überbacken

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