MARLEY SPOON



„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 Kochsahne 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
- 600ml Kochsahne [2]
- 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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 967kcal, Fett 51.4g, Kohlenhydrate 89.7g, Eiweiß 36.0g



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.



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 hineinstechen 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.



3. Pesto zubereiten

Ca. **¼ der Basilikumblätter** für die **Garnitur** beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit der **½ des Brokkolis**, der **½ der Kochsahne** 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.



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 die **restliche Kochsahne** und 150ml Milch unter ständigem Rühren hinzugeben, bis eine dickflüssige **Sauce** entsteht. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz abschmecken.



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.



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.