MARLEY SPOON



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

mit Brokkoli-Pesto und Basilikum

30-40min 3 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]
- 2 Brokkoli
- 10g Basilikum
- 200ml Kochsahne [2]
- 30g Pinienkerne
- 1 Mozzarella [2]
- 150g geriebener Cheddar [2]

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch [2]
- 2EL Butter [2]
- 1½EL Weizenmehl [1]
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- 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 1002kcal, Fett 52.2g,



1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **300g Pasta** zum Kochen bringen. In einem zweiten 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. **300g 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 ½TL Salz hinzugeben und erneut pürieren. Den **Mozzarella** auspacken und die **Flüssigkeit** für die **Sauce** aufbewahren.



4. Sauce zubereiten

In dem aufbewahrten Topf 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mit einem Schneebesen 1½EL Mehl einrühren und ca. 20Sek. anschwitzen. Dann langsam ca. **3EL Mozzarella-Flüssigkeit**, die **restliche Kochsahne** und 100ml Milch unter ständigem Rühren zugeben, 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 mittelgroße 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.