



Internationale Küche

Maccaroni & Cheese

Zutaten

400 g Maccaroni-Nudeln	50 g Mehl
400 ml Milch	1/2 Teelöffel Muskatnuss gemahlen
150 g Emmentaler Käse gerieben	nach Belieben Salz und Pfeffer
50 g Parmesan	etwas Butter zum Einfetten der Backform
50 g Butter	

Zubereitung

Maccaroni-Nudeln in reichlich Wasser al dente kochen. Anschließend abgießen und Beiseite stellen.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.

Schmelzen Sie in einem Topf die Butter und geben Sie nun das Mehl hinzu.

Mischen Sie Butter und Mehl gut miteinander durch bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Geben Sie nun unter ständigem Rühren die Milch dazu und würzen Sie die Bechamelsoße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben.

Mischen Sie die Käsesorten miteinander gut durch und geben Sie zwei Drittel des Käses zur Soße dazu. Vermengen Sie alles gut miteinander.

Geben sie nun die bereits gekochte Pasta hinzu und vermischen Sie alles kurz miteinander.

Fetten Sie nun die Backform ein und geben Sie die Nudelmasse in die Auflaufform.

Streuen Sie den restlichen Käse auf die Nudeln und backen Sie die Maccaronis für circa 25 Minuten im Ofen.