

## „Mac and Cheese“

Zutaten für ca. 4-8 Portionen, je nach Verwendung:

500 g kurze Makkaroni	<b>Topping</b>
50 g Butter	50 g Semmelbrösel oder Panko
50 g Weizenmehl Type 405	30 g Butter
200 g Sahne	1 Knoblauchzehe
700 g Milch	
2 bis 3 El Worcester	
100 g geriebenen Parmesan	
200 g geriebenen Cheddar	
200 g geriebenen Emmentaler	
Salz, Pfeffer, Prise geräuchertes Paprikapulver	

### Zubereitung:

1. Roux (Mehlschwitze) herstellen: Butter zerlassen, Mehl ohne Farbe mitschwitzen. Sahne und Milch zugeben, bis zum Aufkochen mit dem Schneebesen umrühren. Mit Worcester, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwa 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen – „ab und zu“ rühren.
2. Makkaroni in Salzwasser kochen, abgießen und abtropfen lassen. Die Makkaroni sollten noch etwas Biss haben, da diese später noch rund 25 Minuten im Backofen gebacken werden. Wenn beispielsweise auf der Packung eine Garzeit von 10 Minuten angegeben ist, sollte die Nudeln etwa 7 bis 8 Minuten gekocht werden. Etwas Kochwasser von den Nudeln aufbewahren.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. In einer großen Schüssel – heiße Sauce, heiße Makkaroni und den geriebenen Käse vermischen. Rühren bis eine cremige Käse-Makkaroni-Masse entsteht. Evtl. mit etwas Kochwasser „verdünnen“ . In eine passende Auflaufform o.ä. umfüllen und gleichmäßig verteilen.
5. **Topping**: Butter in einer einer Pfanne schmelzen lassen, Brösel und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben – alles etwas 2 bis 3 Minuten hell anrösten.
6. Knoblauch entfernen und das Topping gleichmäßig auf den Makkaroni verteilen.
7. Käse-Makkaroni im heißen Backofen etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis es anfängt leicht zu „blubbern“ und die Oberfläche goldbraun wird.