

„Mac and Cheese“

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

500 g kurze Makkaroni

50 g Butter

50 g Weizenmehl Type 405

200 g Sahne

700 g Milch

1 bis 2 El Worcester

100 g geriebenen Parmesan

100 bis 200 g geriebenen Cheddar (oder Gouda)

100 bis 200 g geriebenen Emmentaler

Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss

wenn gewünscht: geräuchertes Paprikapulver, Cayennepfeffer, 1 TL bis 1 El Senf

Topping

50 g Panko (oder Semmelbrösel)

30 g Butter

1 Knoblauchzehe

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 ... 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 20 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, Panko 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.