„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
80 bis 100 g geriebenen Parmesan
100 bis 120 g geriebenen Cheddar (oder Gouda)
100 bis 120 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 Senf … 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 160 °C (Heißluft) vorheizen.
4. In einer großen Schüssel – heiße Sauce, heiße Makkaroni und geriebenen Käse vermischen.
   Rühren bis eine cremige Käse-Makkaroni-Masse entsteht.
   Evtl. mit etwas Kochwasser „verdünnen" .
   In eine passende Aufflauform 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.