

Mac and Cheese aus dem Raclette

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Sahne mit Paprikapulver und Cayennepfeffer verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse reiben.

- 3 -

Nudeln mit Sahnesauce und der Hälfte des Käses vermengen. Mac and Cheese ins Pfünnchen geben und mit restlichem Käse bestreuen.

- 4 -

Pfünnchen unter den Raclette-Grill schieben und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten für 12 Portionen

400 g Mini Makkaroni
300 ml Sahne
200 g Gouda
100 g Cheddar
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Raclette

Der amerikanische Klassiker kommt heute mal nicht aus dem Topf oder Ofen, sondern aus dem Pfünnchen. Ein Raclette für die ganze Familie, denn Überbackenes geht immer. Kleine Makkaroni in cremiger Sahnesauce mit zart schmelzendem Käse – super sämig und sensationell lecker.

- 1 -

Nudeln nach Packungsanleitung in einem Topf mit kochendem Wasser bissfest kochen.

- 2 -