

Der amerikanische Traum: Mac & Cheese-Auflauf

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

170 g Makkaroni
180 ml Sahne
220 g geriebener Cheddar
Salz

Cheese dreams are made of these: Makkaroni, Sahne und Cheddar. Der Inbegriff cremiger Käsenudeln. Was nicht an Cheddar in der Sauce landet, kommt ganz einfach obendrauf, um dem Ganzen die goldene Knusperkrone aufzusetzen. Dieser Mac and Cheese-Auflauf ist zum Dahinschmelzen gut.

- 1 -

Makkaroni in eine große Pfanne geben und so viel Wasser hinzufügen, dass sie gerade so bedeckt sind. Mit Salz würzen und unter Rühren ca. 6 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser fast vollständig von den Makkaroni aufgenommen ist.

- 2 -

Mit Sahne aufgießen und zum Kochen bringen.



- 3 -

2/3 des Cheddars dazugeben. Hitze reduzieren und Käse unter Rühren ca. 2 Minuten schmelzen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken.

Der amerikanische Traum: Mac & Cheese-Auflauf



- 4 -

Makkaroni in eine Auflaufform füllen und mit restlichem Cheddar bedecken. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

