

Mac-and-Cheese-Auflauf

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Mac-and-Cheese-Auflauf, oder wie ich ihn nenne: Der wohl cremigste Import aus den USA, den dein Ofen hergeben kann. Weil **Nudeln mit Käse** ohnehin niemand widerstehen kann, dachte man sich in Übersee: "Wieso einfach gut, wenn's auch dreifach geht?". Gedacht, getan - hier geben sich **Cheddar, Appenzeller und Greyerzer Käse** die würzige Ehre und verschmelzen in der **Gusseisen Auflaufform** mit **Butter und Senf** zu einer unvergleichlich schlotzigen Sauce, die keine Wünsche offen lässt.

Für Genießer crunchiger Knuspereien hat unser Mac-and-Cheese-Auflauf übrigens noch ein besonderes Schmankerl parat: Ein buttrig-knuspriges **Panko-Topping** mit würzigem **Parmesan** und **aromatischen Kräutern**.

Zutaten für 6 Portionen

Für das Panko-Topping

2 Esslöffel Butter
100 g Panko
50 g Parmesan
1 Teelöffel getrockneter Thymian
1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
Salz & Pfeffer

Für den Auflauf

500 g Makkaroni
2 Esslöffel Butter
1 Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Muskat
600 ml kalte Milch
150 g Greyerzer Käse
150 g würziger Cheddar
150 g Appenzeller
1 Esslöffel mittelscharfer Senf
1/2 Teelöffel Cayenne-Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gusseisen Auflaufform

- 1 -

Makkaroni kochen, dabei etwa 3 Minuten vor Ende der Kochzeit laut Packungsangabe abgießen und kurz abschrecken, damit die Nudeln im Auflauf nicht zu weich werden. Parmesan fein reiben.



- 2 -

Greyerzer, Cheddar und Appenzeller grob reiben. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mac-and-Cheese-Auflauf



- 3 -

2 EL Butter in der Gusseisen Auflaufform auf dem Herd über mittlerer Hitze zerlassen. Panko und Kräuter in die Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 4 Minuten anrösten. In einer Schüssel mit dem geriebenen Parmesan vermengen und beiseite stellen.



- 4 -

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken. Erneut 2 EL Butter in der Gusseisen Auflaufform zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch über mittelhoher Hitze auf dem Herd 3-4 Minuten anschwitzen. Mehl hinzugeben und gründlich verrühren. 5-6 Minuten unter ständigem Rühren erhitzen bis eine helle Roux entsteht. Nach und nach die kalte Milch zugeben und die Sauce unter ständigem rühren 10 Minuten zu einer cremigen Béchamel reduzieren. mit Senf, Muskat, Cayenne und Salz und Pfeffer würzen.



- 5 -

Käse hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen.



- 6 -

Gekochte Makkaroni in die Sauce geben und alles vermengen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, bis die Sauce blubbert und leicht gebräunt ist.

Mac-and-Cheese-Auflauf



- 7 -

Panko-Topping auf dem Auflauf verteilen und weitere 10 Minuten backen. Dann kurz abkühlen lassen, servieren und genießen! Dein Mac-and-Cheese-Auflauf ergibt etwa 6 Portionen.

