

Makkaroni Milanese - schnell, deftig, einfach gut

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

250 g Makkaroni
100 g Schinken
50 g Bacon
5 Champignons
50 g Parmesan
50 g Gruyère
2 Esslöffel Sherry
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer

Wenn jemand "Makkaroni" sagt, antworte ich immer automatisch "mit Käse". Es ist ein Reflex! Ich kann nicht anders! Geht dir das auch so? Wird doch mal Zeit ein paar leckere Zutaten zu unserem Wortschatz hinzuzufügen.

Um es etwas einfacher zu gestalten, sage ich jetzt immer "Milanese" - hört sich ja ähnlich an. ABER, es schmeckt ganz anders. Zu schmelzenden Käsefäden kommen jetzt gebratene Champignons, Schinken, etwas Bacon und ein Schuss Sherry hinzu. Das ist Soulfood, wie ich es liebe! Gabel rein, glücklich sein!

Jetzt du. Makkaroni...?

- 1 -

Schinken und Bacon in Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Parmesan und Gruyère reiben. Schinken, Bacon, Champignons und Tomatenmark in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten, mit Sherry ablöschen und mit Muskat abschmecken. Alles miteinander verrühren und vom Herd nehmen.

- 2 -

Makkaroni nach Packungsangabe in einem Topf kochen, abgießen und wieder in den Topf geben. Butter hinzugeben und mit Makkaroni vermengen. Geriebenen Käse hinzugeben und verrühren. Schinken-Champignon-Pfanne unter die Makkaroni rühren.