

MAC AND CHEESE MIT KÜRBIS

ZUTATEN

(für 3 Personen)

- 300 g Hörnchennudeln
- 300 g Speisekürbis, gewürfelt
- 3 EL (30 g) Butter
- 2 EL (20 g) Mehl
- 250 ml Milch
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Cayennepfeffer (optional)
- 1 TL Senf (hier: Dijon)
- 100 g Käse (zB Gouda oder mittelwürziger Cheddar)
- Salz

Butterbröseln:

- 1 EL (10 g) Butter
- 5 EL (35 g) Semmelbrösel*

Außerdem: Gehackte Petersilie zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für die Butterbröseln: Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Bröseln zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten (Restwärme der Pfanne beachten).
2. Die Hörnchen in gut gesalzenem Wasser 7-8 köcheln lassen, bis sie bissfest-weich sind. Absieben und beiseite Stellen.
3. In der Zwischenzeit die Kürbisstücke mit rund 250 ml Wasser für 5-7 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind. Absieben und pürieren.
4. 3 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. 2 EL Mehl mit einem Schneebesen einrühren und 1 Minute unter Rühren anrösten. Paprikapulver, Pfeffer und Cayennepfeffer einrühren.
5. Die Milch nach und nach einrühren und kurz köcheln lassen, bis eine dickflüssige Roux entsteht. Senf einrühren.
6. Kürbispüree einrühren. Den Herd abschalten und den Käse zugeben und rühren bis er geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz abschmecken.
7. Hörnchen und Sauce vermengen (bei Bedarf nochmals erhitzen), mit Butterbröseln und gehackter Petersilie bestreuen. (Ursula Schersch)

*vorzugsweise gröbere Semmelbröseln verwenden – zB Knödelbrot mit Nudelwalker nicht allzu fein zerkleinern.