

# Mac and Cheese

## Butterbrösel:

- 35 g (oder ein 120 ml Messbecher) grobe Semmelbrösel (siehe Anmerkung unten)
- 1 leicht gehäufter EL Butter

>> Tipp: Statt einem Topping aus Butterbröseln können die Mac and Cheese auch mit geriebenem Käse überbacken werden, dann etwas mehr Käse als unten angegeben einplanen.

## Mac & Cheese:

- 350 g Hörnchennudeln oder andere kurze Rohrnudeln
- 30 g Butter (ca. 2 leicht gehäufte EL, oder 3 EL zerlassen)
- 20 g glattes Mehl (ca. 2 leicht gehäufte EL)
- 350 ml heiße Milch (+ 100 ml mehr für Ofenvariante, siehe Pkt 4)
- 120 g geriebener Käse (hier: würziger Cheddar)
- Ca. 1/4 bis 1/3 TL feines Salz (je nach Käsesorte)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Eine Prise geriebene Muskatnuss
- Optional: Eine Prise Cayenne Pfeffer und 1/3 TL Senfpulver



Foto: Ursula Schersch

## Zubereitung:

1. Brösel ein paar Minuten bei mittlerer Hitze in der Butter anrösten, bis sie goldbraun sind (sie bräunen später im Ofen nur geringfügig nach).
2. Die Nudeln laut Packungsanweisung in einem großen Topf mit großzügig gesalzenem Wasser bissfest kochen.
3. Währenddessen die Butter in einem mittleren Topf oder einer Pfanne zerlassen. Mehl mit einem Schneebesen einrühren und rund 1 Minute unter Rühren anschwitzen. Die Hälfte der heißen Milch mit dem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren sehr dickflüssig einkochen lassen – es sollen keine Mehklümpchen mehr sichtbar sein.
4. Nun den Rest der Milch einrühren und nochmals 1-2 Minuten köcheln lassen bis die Bechamelsauce wieder eindickt. Wer die Mac & Cheese im Ofen überbacken möchte, rührt am besten zusätzlich 100 ml Milch in die Bechamel ein, da sie im Ofen etwas austrocknen.

5. Den geriebenen Käse einrühren. Salz und Gewürze zugeben. Je nachdem welcher Käse verwendet wird, kann der Salzanteil stark variieren.
6. Die Hörnchen absieben, zurück in den Topf geben und mit der Käsesauce vermengen.
7. Nun entweder auf mehrere Portionen aufteilen und sofort (mit Butterbröseln bestreut) servieren oder in eine geölte Auflaufform umleeren. Mit geriebenem Käse oder Butterbröseln (ev. einen EL für später beiseite geben) bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze oder 200 °C Heißluft für rund 15 Minuten backen. Die Brösel dunkeln nur ganz leicht nach.
8. Mac and Cheese aus dem Ofen nehmen und auf mehrere Portionen aufteilen. Ev. mit mehr Butterbröseln bestreuen. Guten Appetit!

**Anmerkung:** Für die Brösel eignen sich etwas gröbere besser als die typischen Panier-Brösel. Ich habe hier Panko-Brösel verwendet. Wer ein altbackenes Weißbrot oder Gebäck zu Hause hat, kann sie aber auch leicht selbst machen. Semmel oder weißen Wecken dazu einfach grob würfeln und entweder einen Tag lufttrocknen lassen oder auf einem Blech im Backofen kurz anbacken und abkühlen lassen. Es können auch Semmelwürfeln/Knödelbrot aus dem Supermarkt verwendet werden. Das trockene, gewürfelte Weißbrot anschließend im Blitzhacker grob zerhacken bzw. die Semmelwürfel in einem Jausensackerl mit einem Nudelholz zerkleinern und anschließend in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anrösten, bis sie goldbraun sind.