

# Mac and Cheese

500-600g Hörnchen/Spiralen/Penne

1 Liter Milch

½ kg Zwiebeln

250g Cheddar Käse

250g Emmentaler oder Gouda Käse

100g Parmesan

125g Butter

3 EL Mehl

EL Worcestershire Sauce

Salz, Pfeffer

Grüner Salat

Essig/Öl, Salz

- ❖ Pasta in Salzwasser halb fertigkochen, soll innen noch einen harten Kern haben. Danach abseihen.
- ❖ Alle Käsesorten in eine Schüssel reiben und beiseitestellen
- ❖ Zwiebeln halbieren, in Ringe schneiden und auf mittlerer Stufe für ca. 15 Minuten in Butter anrösten bzw. dünsten. Die Ringe sollten nur hellbraun werden, nicht zu dunkel!
- ❖ Anschließend mit dem Mehl stauben, gut rühren, damit keine Klumpen entstehen
- ❖ Langsam mit Milch aufgießen und rühren, damit eine sämige Konsistenz entsteht, noch 10 Minuten leicht köcheln lassen
- ❖ Backrohr auf 190-200 Grad vorheizen
- ❖ Ca. 80% (der Rest kommt später oben drauf) von der geriebenen Käsemischung in die Milch/Zwiebel Mischung rühren und vom Herd nehmen
- ❖ Mit Salz, Pfeffer und Worcestershire Sauce würzen, kann ruhig intensiv schmecken
- ❖ Sollte die Sauce zu dick sein, noch etwas Nudelwasser zufügen. Die Sauce sollte reichlich sein, damit die Nudeln ordentlich bedeckt sind damit
- ❖ Nun die Nudeln und die Sauce zusammen mischen und nochmals kosten, gegebenenfalls nachwürzen
- ❖ In eine Auflaufform füllen und den restlichen Käse oben drauf streuen
- ❖ Bei 190-200 Grad solange im Rohr backen, bis der aufgestreute Käse bräunlich und knusprig ist, Dauer ca. 15 Minuten – je nach Backrohr

Grünen Salat waschen, putzen und nach Geschmack mit Essig, Öl und Salz marinieren