

MAC 'N' CHEESE

MAC 'N' CHEESE

Viel mehr als den Titel braucht man eigentlich kaum damit einem das Wasser im Mund zusammen läuft - oder? Hier gab es zum Mädelsabend in Portionsschälchen gratinierten Käse-Maccaroni-Auflauf, waschechte Mac 'n' Cheese. Damit bekomme ich auch die 7-köpfige Raupe satt! Für die bessere Essbarkeit habe ich das Ganze hier mit Hörnchennudeln anstelle von langen Maccaroni gemacht. Die Inspiration dazu hat mal wieder Jamie Oliver geliefert (Buch: Jamie's Amerika*).



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Hörnchennudeln

2 EL Butter

2 EL Mehl

5 Knoblauchzehen

2 frische Lorbeerblätter

500 ml Milch

3-4 Tomaten

100g Cheddar

100g Gouda

1 kleines Bund Thymian

1 Prise Muskat

2 EL Worcestersauce

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Nudeln werden in einem großen Topf mit Salzwasser gar gekocht. In dieser Zeit lasse ich in einem kleinen, beschichteten Topf die Butter schmelzen und rühre das Mehl ein damit eine gleichmäßige Paste entsteht. In diese Paste presse ich den geschälten Knoblauch. Dann rühre ich langsam die Milch ein und gebe die Lorbeerblätter dazu. Das Ganze lasse ich unter regelmäßigem Rühren etwas einkochen. Sobald die Nudeln gar sind werden sie abgossen und wieder in den

Topf gegeben. Abdecken und beiseite stellen.

Dann kommt die Sauce aus dem kleinen Topf zu den Nudeln im großen Topf. Macht ja auch irgendwie Sinn... Dazu kommt jetzt – ganz frisch hinein gerieben – der Käse. Vom Gouda behalte ich mir etwas über, der kommt am Ende noch obendrauf. Die Tomaten werden in Würfelchen geschnitten und untergemengt. Der Thymian wird von den Stielen gezupft und etwas fein gehackt. Dann kommt er mit dazu. Diese Nudel-Käsesaucen Mischung wird jetzt kräftig mit Pfeffer, Salz und Worcestersauce gewürzt.

Jetzt teile ich die Pasta auf 2 Gratinförmchen auf (oder einfach in eine Auflaufform geben – geschmacklich macht das keinen Unterschied). Den restlichen Gouda darüber reiben und die Förmchen für ungefähr 20-25 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an eine Sichtkontrolle machen ob der Käse schon die gewünschte Farbe hat.

Beim Anrichten noch etwas Basilikum dazu geben. An einem warmen Sommertag passt dazu ein leichter Rosé.

Lasst es euch schmecken!

