



## Mac'n'Cheese

mit Karotten-Salat



30-40min



4 Personen

Wir servieren euch heute einen amerikanischen Klassiker: Mac'n'Cheese, also Maccheroni und Käse im Ofen überbacken. Das erste Rezept dafür stammt tatsächlich aus dem 14. Jahrhundert und wurden in Italien entwickelt; seit 1824 ist es aber in den USA als "comfort food" beliebt.

## Was du von uns bekommst

- Maccheroni BIO ITALIA <sup>1</sup>
- Milch <sup>7</sup>
- Knoblauchzehe
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Karotte
- Jungzwiebel
- Pizzakäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Essig
- Gemüsebrühwürfel
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 41.4g,  
Kohlenhydrate 92.1g, Eiweiß 46.7g



**1. Sauce vorbereiten**

Rohr auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen. Italienischen **Hartkäse** fein reiben. **Knoblauch** schälen und fein hacken. Einen großen Topf mit 2EL Butter mittelhoch erhitzen und den **Knoblauch** darin ca. 1Min. anrösten.



**2. Mac'n'Cheese köcheln**

**Knoblauch** mit der **Milch** und 600ml warmem Wasser ablöschen, 1TL Salz zugeben und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. **Maccheroni** dazugeben und ca. 6-7Min einkochen. Immer wieder umrühren. Vorsicht, kocht rasch über. Danach sollte die Flüssigkeit nur noch eine glänzende Sauce sein.



**3. Käse unterrühren**

**Hälfte** vom **Reibekäse** und den italienischen **Käse** in die **Nudeln** unterrühren und darin schmelzen lassen. Alles mit der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken.



**4. Mac'n'Cheese überbacken**

**Mac'n'Cheese** in eine Auflaufform geben und den übrigen **Käse** darüber verteilen. In der oberen Hälfte vom Ofen ca. 10Min. goldgelb überbacken.



**5. Karotten reiben**

Inzwischen die **Karotten** schälen, anschließend auf der Küchenreibe grob raspeln. Die **Jungzwiebeln** putzen und in dünne Ringe schneiden.



**6. Fertigstellen**

Aus 2EL Essig, 2EL Olivenöl und 1 Prise Zucker ein Dressing rühren. Die **Karotten** und **Jungzwiebeln** damit marinieren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Mac'n'Cheese** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Salat** servieren.