

Maccaroni and Cheese (Käse-Makkaroni)

Zutaten für 4 Portionen :

250 g ungekochte Ellbogenmakkaroni
30 g Butter oder Margarine
3 gestr. EL Mehl (40 g)
etwa 500 ml Milch
1/2 grüne Paprika, feinstgehackt
1/2 Zwiebel, feinstgehackt
1 TL Senf
225 g geriebener, würziger Käse
Paprika,
Salz und Pfeffer



Zubereitung :

Für die Käse-Makkaroni den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Nudeln nach Vorschrift bissfest kochen und abgießen. In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl dazugeben, gut durchrühren und etwas garen lassen, dann die Milch nach und nach dazugeben (eventuell nicht alles), alles sehr glatt rühren, bis eine nicht zu flüssige Soße entsteht. 3/4 des geriebenen Käses gründlich einrühren. Gemüsestückchen dazugeben und Soße mit Senf und Gewürzen kräftig abschmecken, vom Herd nehmen. Makkaroni in eine Auflaufform geben und mit der Soße mischen. Mit restlichem Käse bestreuen. Etwa 30 Minuten überbacken.

Steve und die Kochbären wünschen guten Appetit