



Makkaroni und Käse aus dem Ofen selber machen



Zutaten

- 300 gr Makkaroni/Ellbogennudeln
- 70 gr Butter
- 40 gr Blume
- 1 Teelöffel Paprika
- 0.5 Teelöffel Zwiebelpulver
- 500 ml Milch oder evaporierte Milch
- 150 gr Henri Willig Extra Alter Kuhkäse
- 150 gr Henri Willig Junger Natur-Gouda-Käse
- 1 Teelöffel geriebene Muskatnuss
- 2 Scheiben Weißbrot, zerkrümelt (optional)
- 5 Schnittlauchzweige (oder anderes Topping)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorbereitung

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor. Die Nudeln nach Anleitung kochen, aber 2 Minuten vorher abspülen, damit die Nudeln fast fertig sind. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl, das Paprikapulver und das Zwiebelpulver hinzufügen. Rühren Sie weiter, bis sich eine Paste bildet, und geben Sie dann langsam die Milch hinzu. Weiterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.

Die Käsesorten hinzufügen und rühren, bis sie geschmolzen sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Nudeln unter die Soße mischen und in eine Auflaufform geben. Nach Belieben mit Semmelbröseln bestreuen und die Form für etwa 20 Minuten in den Backofen stellen. Wenn sie goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.