

## Mac and Cheese

### Für 2 Personen:

200 g Hörnchennudeln	150 g Bergkäse	150 g Emmentalerkäse
0,5 weiße Zwiebel	2 EL Butter	0,5 Tasse Sahne
1 Spur	Worcestersauce	1 Muskatnuss
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Eine halbe Zwiebel fein runterschneiden und in Butter anbraten.

Nudeln kochen und in der Zwischenzeit den Käse reiben.

Einen Schuss Sahne und einen Teil des Käses mit in die Pfanne geben. Etwas Käse behalten, um ihn später über die Nudeln zu streuen.

Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben, mit Muskat, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchschwenken und vermengen.

Den restlichen Käse über die Nudeln streuen und kurz in der Pfanne - im Ofen (Oberhitze) gratinieren lassen.

Steffen Henssler am 04. September 2020