

Mac and Cheese einmal anders

Für 2 Personen:

250 g Makkaroni	4 Frühlingszwiebeln	80 g Butter
60 g Baguette	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
50 ml Teriyaki-Soße	250 ml Milch	250 ml Sahne
250 g alter Cheddar		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Makkaroni in kochendem Salzwasser ankochen (ca. Hälfte der Kochzeit). Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. Währenddessen Baguette in dünne Scheiben und anschließend in dünne Streifen schneiden. Brot mit in die Butter geben und mitanschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teriyaki-Soße dazugießen und kurz anschwitzen. Milch und Sahne dazugießen und ca. 3 Minuten einkochen lassen.

$\frac{3}{4}$ des Cheddars dazugeben und in der Flüssigkeit auflösen.

Makkaroni abgießen, abtropfen lassen, zu der Soße in den Topf geben und gut durchrühren. Alles in eine Auflaufform geben, Rest Cheddar darüberstreuen und im heißen Ofen 10-12 Minuten überbacken.

Steffen Henssler am 14. Juni 2022