Rezept

Käse-Makkaroni

Ein Rezept von Käse-Makkaroni, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	kurze Makkaroni (ersatzweise auch andere kurze Nudeln)
1 EL	Butter
1 EL	mittlelscharfer Senf
	frisch gemahlener Pfeffer
	Salz
1 Handvoll	Basilikumblättchen
100 ml	Milch
120 g	geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente garen. Dann in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Basilikum fein hacken. Eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit der Butter einfetten.

3. Milch in den heißen Nudeltopf geben, Senf mit dem Schneebesen einrühren. Die Nudeln, das Basilikum und die Hälfte des Käses zugeben, alles gut vermischen, salzen und pfeffern.

4. Nudelmischung in die Form geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun überbacken.