Rezept

Mac & Cheese-Muffins

Ein Rezept von Mac & Cheese-Muffins, am 18.05.2025

Zutaten

180 g	kurze Makkaroni
1	Ei (S)
180 g	geriebener Mozzarella
	Salz
60 g	Semmelbrösel
45 g	Butter
90 ml	Milch
90 g	geriebener Cheddar
	Pfeffer
3 Stiele	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 10 g F, 8 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Silikonförmchen in der Muffinform verteilen.

2. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. 20 g Butter, das Ei und die Milch unterrühren. Den Mozzarella mit dem Cheddar mischen, zwei Drittel der Käsemischung unter die Nudeln heben. Die Nudelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die restliche Butter (25 g) in einem Topf zerlassen. Die Semmelbrösel mit der zerlassenen Butter und der restlichen Käsemischung (90 g) in einer Schüssel vermischen. Die Nudelmasse in die Förmchen füllen und mit der Semmelbröselmischung toppen. Die Mac & Cheese-Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

4. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Muffins herauslösen, mit Petersilie bestreuen und warm genießen.