

Rezept

Mac 'n' Cheese

Ein Rezept von Mac 'n' Cheese, am 19.04.2025

Zutaten

500 g Butternutkürbis	300 g Makkaroni
Meersalz	2-3 Scheiben Weißbrot vom Vortag (ersatzweise 75 – 100 g Semmelbrösel)
80 g Butter	1 TL Garam Masala
3/4 l Milch	100 g geriebener Cheddar
50 g geriebener Bergkäse , Asiago oder Parmesan	2 gehäufte EL Mehl
1/2-1 TL Paprikapulver oder Cayennepfeffer	Worcestersauce
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Butter zum Fetten der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbis schälen, entkernen (es sollten jetzt 350 - 400 g Kürbisleich sein), in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) in 18 - 22 Min. weich garen.
2. Inzwischen Nudeln in Salzwasser gut bissfest kochen (etwas kürzer als auf der Packung angegeben, sie garen im Ofen noch ein wenig weiter), dann in ein Sieb abgießen. Weißbrot im Blitzhacker zu Bröseln zerkleinern. 40 g Butter mit Garam masala in einer Pfanne schmelzen, die Brösel darin kurz anrösten, wenig salzen. Auf Küchenpapier abkühlen lassen.
3. Den Kürbis mit ¼ l Milch in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab glatt mixen. Eine Auflaufform (ca. 18 × 30 cm) mit Butter einfetten, beide Käsesorten mischen. Die Ofentemperatur auf 220° erhöhen.
4. Übrige Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl dazugeben, mit einem Schneebesen glatt rühren und mit ¼ l Milch ablöschen. Unter Rühren andicken lassen, dann die übrige Milch zugießen. Zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und gut zwei Drittel des Käses einrühren, bis er geschmolzen ist. Kürbispüree unterrühren und mit Paprika oder Cayennepfeffer, Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzig-pikant abschmecken. Die Makkaroni zur Sauce geben und gut untermengen.
5. Nudeln in die Auflaufform füllen, mit dem übrigen Käse bestreuen und die Butterbrösel gleichmäßig darüber verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun gratinieren. Wer mag, schaltet die Grillfunktion nach 5 Min. dazu - dann aber dabeibleiben, damit nichts verbrennt!