

Rezept

Maccaroni 'n' Cheese

Ein Rezept von Maccaroni 'n' Cheese, am 28.03.2025

Zutaten

70 g Makkaroni	Salz
30 g Butter	1 EL Mehl
70 g geriebener Emmentaler	Pfeffer
4 Scheiben Cheddar (100 g)	4 Scheiben Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken)

Außerdem:

Kontaktgrill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 46 g F, 33 g EW, 70 g KH

Zubereitung

1. Die Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 7 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Danach in ein Sieb abgießen.

2. Die Butter in einem zweiten Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl zügig zugeben und kräftig einrühren. Die Nudeln unter die Mehlschwitze heben (dabei keine zusätzliche Flüssigkeit zugeben), dann den Emmentaler rasch unterrühren. Die Käsenudeln mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Jeweils 1 Cheddarscheibe auf 2 Toastbrote legen und die Nudeln darauf verteilen. Die restlichen Käsescheiben darauflegen und mit den restlichen Toasts abdecken.

4. Die Toasts im Kontaktgrill 3-4 Min. rösten, bis der Käse schmilzt und das Brot bräunt. Die Stullen herausnehmen und warm servieren.