

Rezept

Maccaroni 'n cheese mit Staudensellerie und Birne

Ein Rezept von Maccaroni 'n cheese mit Staudensellerie und Birne, am 08.06.2023

Zutaten

300 g kurze Makkaroni	Salz
1 Zwiebel	1 ganzer Staudensellerie
1 rotschalige feste Birne	5 EL Butter
3 EL Mehl	500 ml Milch
Pfeffer	100 g Cheddar-Käse, grob gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Selleriestangen vom Strunk lösen, waschen, Fäden abziehen und die Stangen in dünne Scheiben hobeln. Birne waschen, halbieren, das Kernhaus entfernen und mit Schale in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Staudensellerie hinzufügen und 5 Min. dünsten. Mehl dazugeben und goldgelb anschwitzen. Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren angießen.
3. Die Birnen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Käse unter die Sauce rühren und schmelzen lassen. Nudeln abgießen, unter die Sauce mischen und servieren.