

Käse-Makkaroni

500 g Makkaroni
2 Zwiebeln
50 g Butter
50 g Mehl
250 g Milch
200 g Sahne
Salz & Pfeffer
2-3 Prisen Muskat
¼-½ TL Chilipulver
200 g würzigen Käse
1 EL Butter
2 EL Semmelbrösel
Röstzwiebeln



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Makkaroni in Salzwasser al dente kochen, abgießen und in den großen Bäcker geben.

In der Zwischenzeit für die Soße Zwiebeln würfeln und in Butter andünsten
(im TM: Zwiebel **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, mit Butter **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Mehl dazu geben und unter Rühren andicken.
(im TM: **3 min./90 Grad/Stufe 1**)

Milch, Sahne, reichlich Salz & Pfeffer, Muskat und Chilipulver zugeben und aufkochen lassen.
Abschmecken und ggf. noch etwas nachwürzen.
(im TM: **5 min./90 Grad/Stufe 3**)

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben. Die Hälfte davon mit der Soße zu den Makkaroni geben und alles gut vermischen. Restlichen Käse darüber streuen.

Butterflöckchen sowie Semmelbrösel darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min.** backen.

Je nach Geschmack mit Röstzwiebeln garnieren.