



MACHERONI & CHEESE

mit Kabanos & Lauch

ZUTATEN

Für 4 Personen

150 g Houdek Kabanos Käse
1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
50 g Mehl
600 ml Gemüsebrühe
150 g Schlagsahne
300 ml Milch
400 g Makkaroni
250 g Cheddar oder kräftiger Käse, gerieben
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 50 Minuten

1. Wurzelansatz vom Lauch entfernen, längs halbieren, gründlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein zerkleinern. Butter in einem Topf schmelzen, Lauch und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
2. Inzwischen die Kabanos in halbe Scheiben oder Würfelchen schneiden. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Das Mehl über den Lauch streuen und kurz anschwitzen. Unter Rühren langsam mit Gemüsebrühe ablöschen. Nun Milch und Sahne hinzugeben und alles aufkochen.
4. Sobald die Mischung siedet, die Makkaroni hinzugeben und ca. 5-6 Minuten köcheln lassen. 2/3 des Käses und die Kabanosscheiben untermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in eine Auflaufform füllen.
5. Den restlichen Käse auf die Makkaroni verteilen und für ca. 10 Minuten im Ofen bei 180 Grad überbacken.