



Baked Mac and Cheese

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 4-6 Personen

Zutaten

420g	Maccaronen
125g	Butter
65g	Mehl
1L	Milch
300g	Raclette Käse
200g	Echter Thurgauer
1TL	Salz
1.5TL	Knoblauchpulver
1TL	Zwiebelpulver
3EL	Paniermehl



Anweisung

Pasta: ca. 4 Liter Wasser zum Kochen bringen mit etwas Salz würzen, Nudeln beifügen. Für ca. 5 Minuten kochen lassen, Nudeln abtropfen und zurück in die Pfanne geben. 25g Butter dazugeben und gut mischen

Sauce: Raclette in feine Scheiben schneiden, Echten Thurgauer reiben. In einer grossen Pfanne 100g Butter schmelzen. Mehl dazugeben und ca. 1 Minute unter konstantem Rühren kochen. Etwas Milch hinzugeben bis sich die Paste in der Milch auflöst. Restliche Milch dazugeben und rühren bis es keine Klumpen mehr hat. Gewürze hinzugeben und die Sauce für 5-8 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Masse cremig ist. Pfanne vom Herd nehmen und den Käse untermischen.

Zusammensetzen: Sauce in die Pfanne mit den Nudeln geben und gut vermischen. Masse in eine eingebuttrte Auflaufform geben. Paniermehl darüber verteilen.

Backen: Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für ca. 25 Minuten backen bis die Kruste goldbraun ist.
Sofort servieren und geniessen.