



Mac'n'Cheese (Austria Style)

Hört man Mac'n'Cheese, denkt man sofort an die USA: Von dort stammt schließlich der cremige Käse-Maccheroni-Mix, der (nicht zu viel versprochen!) süchtig macht. SPICEvip Dominik von doms_bbq hat dem amerikanischen Traditions-Soulfood jedoch einen „Austrian“ Twist verliehen – und zwar mit deftigem Ländle Käse!

Dieses Rezept stammt von SPICEvip Dominik Haas von doms_bbq.

Zutaten:

30g Mehl
40g Ländle Butter
ca. 400ml Ländle Milch
250g geriebener Ländle Arlberger
BBQ Salz oder Meersalz von S!
Cayenne Chili von S!
Knoblauchgranulat von S!
250g Hörnchen
etwas Semmelbrösel zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Nudeln laut Packungsangabe zubereiten, jedoch etwa 3 min kürzer kochen, damit sie noch etwas Biss haben. Nun für die Käsesauce Butter schmelzen, das Mehl einrühren und hell anschwitzen.

Mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen kurz aufkochen, bis die Masse schön cremig wird. Geriebenen Käse einrühren und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Sollte die Sauce zu dick geraten, mit etwas Milch aufgießen.

Mit STAY SPICED ! Salz, Cayenne Chili und etwas Knoblauchgranulat würzig abschmecken. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln in eine ofenfeste Form geben, die Käsesoße unterrühren und mit Semmelbrösel bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Min. backen, bis die Semmelbrösel goldgelb anrösten.