



Makkaroni und Käse aus dem Ofen selber machen



Zutaten

- 300 gr Makkaroni/Ellbognudeln
- 70 gr Butter
- 40 gr Blume
- 1 teelöffel Paprika
- 0.5 teelöffel Zwiebelpulver
- 500 ml Milch oder evaporierte Milch
- 150 gr Henri Willig Extra Alter Kuhkäse
- 150 gr Henri Willig Junger Natur-Gouda-Käse
- 1 teelöffel geriebene Muskatnuss
- 2 scheiben Weißbrot, zerkrümelt (optional)
- 5 schnittlauchzweige (oder anderes Topping)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung von Makkaroni und Käse

Haben Sie Lust auf ein gemütliches Essen? Dann probieren Sie unser Rezept für Makkaroni mit Käse, ein Klassiker mit holländischer Note dank der köstlichen Käsesorten von Henri Willig. Dieses Rezept eignet sich sowohl für Kochanfänger als auch für erfahrene Köche, die hausgemachte, cremige Makkaroni mit Käse genießen möchten. Es ist einfach zuzubereiten und unwiderstehlich lecker, vor allem, wenn es direkt aus dem Ofen kommt. Befolgen Sie unsere einfachen Schritte für perfekte Makkaroni mit Käse, die Sie sicher beeindrucken werden. Beginnen wir mit der Zubereitung dieses gemütlichen Gerichts!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2: Die Nudeln nach Anleitung kochen, aber 2 Minuten vorher abspülen, damit die Nudeln fast fertig sind.
- 3: Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Mehl, Paprika und Zwiebelpulver hinzufügen.iterrühren, bis sich eine Paste bildet, dann langsam die Milch hinzufügen. Weiterrühren, bis sich eine cremige Sauce bildet.
- 4: Die Käsesorten hinzufügen und umrühren, bis sie geschmolzen sind.
- 5: Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 6: Die Nudeln mit der Sauce vermischen und in eine Auflaufform geben.
- 7: Nach Belieben mit Semmelbröseln bestreuen und die Form für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben.
- 8: Wenn sie goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen, mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Makkaroni und Käse aus dem Ofen zu machen?

Bereiten Sie noch heute Ihre eigenen köstlichen Käsemakkaroni mit den Käsesorten von Henri Willig zu. Die besten Zutaten finden Sie in unserem Webshop. Viel Spaß beim Kochen und bei Ihrer leckeren Kreation!