



MAC AND CHEESE

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Makkaroni oder Hörnchen
- 330 ml Bergbauern Milch
- 1 EL Senf
- 1 TL Salz
- 0.5 TL Pfeffer
- 60 g Mehl
- Butter zum Einstreichen der Auflaufform
- 250g Almsenner Sennkäse gerieben

Zubereitung:

1. Für originale Mac and Cheese zunächst die Makkaroni/Hörnchennudeln im Salzwasser kochen.
2. Die Nudeln anschließend abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.
3. In der Zwischenzeit die Bergbauern Milch, den Senf und das Mehl vermengen und mit Salz/Pfeffer würzen.
4. Anschließend die vermengten Zutaten (Sauce) über die Makkaroni geben und auf dem Herd bei niedriger Temperatur arbeiten lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.
5. 150g des Käses hinzugeben und schmelzen lassen. Gut verrührt in eine gebutterte Auflaufform geben, mit dem restlichen frisch geriebenen Sennkäse gratinieren und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Pinzgauer Geheimitipp: Gebratenen Speck beim Servieren drüberstreuen.

