



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Rauchige Mac & Cheese

Rauchige Mac & Cheese

350 g Makkaroni

50 g ungesalzene Butter

50 g Weizenmehl

2 Teelöffel McCormick Der Rauchige Allrounder-Mix

750 ml Milch, heiß gemacht

2 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Esslöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

150 g Red Leicester Käse, gerieben

150 g Comte oder Emmentaler

75 g Parmesan, gerieben

100 g Mozzarella, gerieben

50 g Parmesan zum Toppen

1 Esslöffel Schnittlauch, fein gehackt

10 Baconstreifen

1 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Rauchige Mac & Cheese

1.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Pasta 8 min. (oder 2 min. kürzer als auf der Packung angegeben) in gesalzenem, kochendem Wasser garen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer mittleren Pfanne 50 g Butter schmelzen, Mehl und Gewürze hinzufügen und gut verrühren. Unter ständigem Rühren langsam die Milch einfließen lassen.

Milchmischung für 4-5 min. weiterrühren, bis eine gleichmäßige Sauce entstanden ist.

Vom Herd nehmen, Senf, Worcestershiresauce und die vier Käsesorten hinzufügen und verrühren, bis der Käse geschmolzen ist und eine homogene Masse entsteht.

Die gesamte Pasta – bis auf eine große Handvoll – unter die Sauce rühren und die Mischung in eine große, ofenfeste Form geben.

Die restliche Pasta und den Parmesan gleichmäßig darüber streuen.

Die Form im oberen Drittel des Ofens 20–25 min. backen, bis die Oberfläche knusprig und goldbraun ist.

Währenddessen den Bacon in einer Pfanne knusprig braten, überschüssiges Fett mit einem Tuch abtupfen und den Bacon in kleine Stücke brechen. Beiseitestellen.

Das Mac & Cheese aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen, dann mit den Bacon Stücken bestreuen und nach Belieben mit einem Beilagensalat servieren.

Tipp:

Für die vegetarische Variante einfach den Speck aus dem Rezept lassen. Und vor dem Backen: Mische 25g geschmolzene, ungesalzene Butter mit 75g Panko-Semmelbröseln. Streue die Mischung über die Makkaroni mit Käse, gib den Parmesan darüber und backe es wie beschrieben.