



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Einfach

Pasta Mac & Cheese

Cremige Leidenschaft garantiert! Leckere Makkaroni treffen auf eine fein cremige Käsesauce und würzigen Schinken, garniert mit Knusperbröseln. Das wird euer neues Lieblingsgericht!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Makkaroni, Milch, Sahne, 1 EL Butter und Muskatatabrieb in einen Topf geben, aufkochen und abgedeckt ca. 10-12 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

Schritt 2

Schinken in Streifen schneiden. Käse würfeln, mit Schinken untermischen und den Käse schmelzen lassen.

Schritt 3

Restliche Butter schmelzen, Paniermehl dazugeben und anrösten. Käse-Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten, mit geröstetem Paniermehl und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 4891/1165

Fett (g): 55,6

Kohlenhydrate (g): 107,4

Eiweiß (g): 56,3



Zutaten

4 Portionen

500 g Makkaroni

1200 ml Milch

120 ml MILRAM H-Schlagsahne 30%

2 EL MILRAM Gute Butter

frisch geriebener Muskat

150 g Grill- und Kochschinken

150 g MILRAM Burlander mild-würzig

150 g MILRAM Sylter

30 g Paniermehl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Schnittlauch zum Bestreuen