



 40 Minuten

 Mittel

## CREMIGE MAC AND CHEESE BALLS

Panierte, frittierte Makkaroni mit Käse ... und das als Fingerfood tauglichen Balls? Oh yes, die wollen wir haben! Unsere cremigen Mac and Cheese Balls mit panierten Makkaroni und herzhaft würzigem Käse bringen einfach alles mit, um ein neues Lieblingsrezept zu werden.



*So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Für das Mac and Cheese Rezept die Makkaroni nach Packungsanleitung garen, abgießen und beiseite stellen.

### SCHRITT 2

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Mehl darüber streuen und mit einem Schneebesen verrühren. Die Hälfte der Milch unter Rühren hinzufügen und die Mischung etwas einköcheln lassen. Nun nach und nach die übrige Milch hinzufügen, bis eine sämige Mischung entstanden ist.

### SCHRITT 3

Den Topf vom Herd nehmen und den Käse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nudeln untermischen. Die Masse in eine flache Form füllen (Auflaufform o.ä.) und im Kühlschrank min. 2 Std. oder über Nacht ruhen lassen.

### SCHRITT 4

Aus der Masse 18 Bällchen formen. Die Eier auf einem tiefen Teller verquirlen und das Paniermehl auf einen zweiten Teller geben. Die Bällchen durch das Ei und anschließend durch das Paniermehl ziehen.

### SCHRITT 5

Öl erhitzen und die Bällchen darin goldbraun braten. Mit



Zutaten

6 Portionen

200 g Makkaroni

2 EL Butter

2 EL Mehl (405)

350 ml Milch, lauwarm

150 g MILRAM AuflaufLiebe

Salz, Pfeffer

2 Eier (M)

100 g Paniermehl

Öl zum Frittieren

FrühlingsQuark servieren. Fertig sind die Mac and Cheese Bites mit Käse Makkaroni.

## **NÄHRWERTE**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2063/493

Fett (g): 27

Kohlenhydrate (g): 43

Eiweiß (g): 17