

Mac'n'Cheese

Ergibt 3 Portionen

Zutaten:

- 250g Macaroni
- 30g Butter
- 30g Mehl
- 1/4TL Salz
- 240ml Milch
- 250g Cheddar Kaese

Macaroni kochen

Butter schmelzen auf mittlerer Hitze in Pfanne schmelzen. Langsam Mehl einruehren (Mehlschwitze).

Salz und Pfeffer zugeben. Langsam Milch hinzu geben und jedesmal gut umruehren. Kochen und umruehren bis „bubbly“.

In kleiner Menge den Kaese unterruehren bis er komplett geschmolzen ist.

Macaroni hinzugeben und gut umruehren.

[Source](#)

Revision #1

Created 2018-06-03 18:16:33 UTC by Martin Gafert

Updated 2020-01-06 13:27:35 UTC by Martin Gafert