

Nudeln Rezepte

Amerikanische Makkaroni Und Käse

Anzahl: 8 Personen

Gattung: Teigwaren, Milchprodukte, GemüseAuflauf, Käse, Paprika, Pasta, USA

2	Essl. Pflanzenöl	6	Essl. Mehl
450 g	Kurze Makkaroni	1	Teel. Paprikapulver
1	cup Kaltes Wasser	1/2	Teel. Salz oder mehr
1	Rote Paprikaschote, - feingewürfelt	170 g	Monterey Jack (oder - Edamer), gerieben
1	Grüne Paprikaschote, - feingewürfelt	170 g	Cheddar (oder Gouda), - gerieben
4	Tasse/n Milch (1l)	1	Essl. Frische, glatte Petersilie, - gehackt
1/4	cup Butter (60g)		

1. Salzwasser mit 1 EL Öl in einem grossen Topf aufkochen. Die Makkaroni hineingeben, umrühren und etwa 10 min kochen, bis die Pasta al dente ist. Das Wasser abgießen, die Pasta abschrecken und abtropfen lassen, in eine große Schüssel geben.

2. 1 EL Öl bei geringer Temperatur in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die grüne und rote Paprikaschote in die Pfanne geben und 10 Min unter Rühren ausschwitzen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zu den Nudeln geben. Vermischen und beiseite stellen.

3. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine 33x23x6 cm große ofenfeste Form leicht einfetten.

4. Die Milch in einem schweren Topf zum Sieden bringen. Beiseite stellen.

5. Die Butter in einem anderen schweren Topf bei geringer Temperatur zerlassen. Mehl und 1/2 TL Paprikapulver zugeben und bei mittlerer Hitze 5 min anschwitzen. Vorsicht, dass das Mehl nicht anbrennt! Topf vom Herd nehmen.

6. Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam in die Mehlmischung gießen. Den Topf wieder auf die Flamme stellen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren 5 min kochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht andickt und sämig ist. Mit Salz abschmecken.

7. Beide geriebenen Käsesorten mischen und 1 Tasse (125 g) davon beiseite stellen. Den übrigen Käse unter die heiße Sauce rühren. Diese mit den Nudeln mischen und die Mischung gleichmäßig in die vorbereitete ofenfeste Form geben. Den beiseite gestellten geriebenen Käse und 1/2 TL Paprikapulver gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. 25-30 min überbacken, bis der Auflauf brodelt und sich goldgelb färbt. Mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.