©tinakocht.de

Cheese Makkaroni (4 Personen)

- **400 g Barilla Makkaroni Pasta**
- **250 gr. Cheddar Käse**
- **250 gr. Gouda oder milder Bergkäse (3 Monate)**
- **200 gr. Panko Brösel (Paniermehl)**
- **200 gr. Butter**
- **100 gr. Mehl**
- **1 Liter Milch**
- **2 mittelgroße Zwiebeln**
- **Salz/Pfeffer**
- **La Chinata Paprika (geräuchert, etwas scharf)**

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen (max. 5 min.), mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen. Die Zwiebeln fein Würfel, in etwas Butter dünsten (nicht bräunen) und beiseitestellen.

Für die Bechamel Soße 100 gr. Butter in einem Topf erhitzen (nicht bräunen) und das Mehl darin einrühren. Die Temperatur sollte nicht zu hoch sein.
Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, dazuzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas La Chinata Paprika würzen.
Die gedünsteten Zwiebeln ebenso mit einrühren. Die Temperatur etwas reduzieren.

Beide Käsesorten in mittelgroße Stück schneiden, nach und nach in die Bechamel-Soße unterrühren und mit etwas Geduld darauf achten, dass die Stücke in der Sosse zerschmelzen. Nochmals leicht aufkochen lassen. Eventuell noch etwas Milch beigeben, falls die Konsistenz zu dick ist.

Für das Panko Brösel die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die flüssige Butter in eine separate Schüssel umleeren. Die Panko Brösel dazugeben und glattstreichen. Darauf achten, dass die Panko Brösel komplett mit Butter umschlossen sind. Falls man zu wenig Butter hat, einfach etwas Rapsöl dazu geben.

Die Hälfte der Pasta in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit der Soße vermischen. Dann die zweite Hälfte mit entsprechend viel Soße vermischen, bis man die Konsistenz hat, die man haben möchte. Man sollte bedenken, dass nach dem backen, die Konsistenz eindicken wird. Deshalb immer etwas mehr Soße beigeben, bevor es in den Backofen geht!

Die ganze Masse in eine vorgefettete Backform geben. Das Panko Brösel oben auftragen und glattstreichen.

Die Auflaufform für 30 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen geben. Die letzten 3 Minuten noch etwas mehr Oberhitze, um das Panko Brösel etwas braun und kross werden zu lassen (Achtung geht sehr schnell und verbrennt gerne!).

Noch ein Tipp: bitte wärmt die Teller bei einem Pasta Gericht immer vor, es gibt nichts Schlimmeres als eine kalte Soße... ☺

Dazu passt ein frischer grüner Blattsalat oder ein Gurkensalat.

Gute Appetit!