



## Mac and Cheese

### Zutaten:

300g Maccheroni  
300g Käse (Cheddar)  
ca. 400ml Milch  
großes Stück Butter  
1-2 EL Senf  
3-4 EL Mehl  
Knoblauch  
Zwiebel  
Tomate zum garnieren



### Zubereitung:

In einem Topf mit Salzwasser die Maccheroni abkochen.

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfelchen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

Mit dem Mehl andicken und zusammen mit der Milch eine Mehlschwitze herstellen. Den Senf dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Nudeln fertig sind, abtropfen lassen und mit in die Mehlschwitze mit den Zwiebeln geben. Gut durchrühren. Den geriebenen Cheddar-Käse mit dazu geben und nochmal gut durchrühren.

Die ganze Masse in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei etwa 200°C für 10-12 Minuten goldbraun backen.

Fertig! Anrichten, Servieren :) Wer mag, kann mit Tomaten garnieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.