

Mac and cheese

Pasta mit cremigem Käse, der Fäden zieht. Ein knuspriges Topping aus Ciabatta, Prosciutto und Kräutern. Kein Wunder, das so viele Amerikaner süchtig nach Macaroni and cheese sind. Den dieses Gericht hat Suchtpotential! Nachdem mir mein kanadischer Kollege Simon sein Rezept verraten hat, konnte ich gar nicht mehr aufhören, Mac 'n' cheese immer und immer wieder zu kochen, Zutaten zu verändern, andere Rezepte zu recherchieren und schließlich meine Lieblingsversion zu kreieren. Das Ergebnis: Jetzt gehören auch Zwiebeln, Knoblauch, Prosciutto zum Rezept, ich koche die Nudeln direkt in der Milch und setze auf eine Extraportion Kräuter.



Mac and cheese | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 400 Gramm Makkaroni | 250 Gramm Zwiebeln | 700 Milliliter Vollmilch | 100 Gramm Cheddar | 50 Gramm Gruyère | 50 Gramm Emmentaler | 50 Gramm Butter | 50 Gramm Ciabatta | 50 Gramm Prosciutto | 1 Esslöffel Olivenöl | 1 Prise Salz | 0,5 Teelöffel Rosmarin | 0,5 Teelöffel Oregano | 0,5 Teelöffel Thymian | 0,5 Teelöffel Basilikum | 1 Knoblauchzehe



Mac and cheese | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter auf kleiner Flamme schmoren, bis sie glasig sind und beinahe schmelzen. 2. Prosciutto knusprig braten und mit grob gehacktem Ciabatta und den Kräutern in einen Küchenhäcksler geben und grob zerkleinern. 2. Brot-Kräuter-Mischung zurück in die Pfanne geben und mit einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Esslöffel Olivenöl auf kleiner Flamme langsam knusprig braten. 3. Käse würfeln. 4. Makkaroni in Milch mit einer Prise Salz aufkochen und dann auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen. 5. Kurz bevor die Makkaroni al dente sind, den Käse und die Zwiebeln unterrühren. 6. Makkaroni mit den Kräuter-Bröseln bestreuen.

Jetzt noch mehr [Pasta-Gerichte](#) und [amerikanische Klassiker](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 865 Kalorien | 39,5 Gramm Fett | 88,2 Gramm Kohlenhydrate | 37,3 Gramm Eiweiß