



# MAC 'N' CHEESE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**500 g**

**1** Zwiebel(n), fein geschnitten

**20 g** Butter

**150 ml** Weisswein

**140 ml** Gemüsebouillon

**120 g** Edamer, gerieben

**280 g** Cheddar, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

**960 g** Makkaroni, gekocht

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ-Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten backen.
6. **Tipp:** Mit frisch gehackten Kräutern garnieren.