



MAC 'N' CHEESE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



20



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

500 g

1 Oignon(s), coupé fin

20 g Beurre

150 ml Vin blanc

140 ml Bouillon de légumes

120 g Édam, râpée

280 g Cheddar, râpée

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

960 g Makkaroni, cuit

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe ausgießen.
3. QimiQ Sahne-Basis 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.