



# MAC & CHEESE TRADITIONELL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1077 g** QimiQ Sahne-Basis

**907 g** Penne

Wasser

Salz

**113 g** Butter

**21 g** Allzweckmehl

**340 g** Cheddar, gerieben

**340 g** Bergkäse 45 % Fett, gerieben

**14 g** Panko japanische Weißbrotbrösel

**4 g** Paprikapulver

**57 g** Cheddar, zerkleinert

**57 g** Bergkäse 45 % Fett, zerkleinert

**14 g** Panko japanische Weißbrotbrösel

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Umluft) vorheizen.
2. Nudeln kochen bis sie al dente sind. Abgießen und zur Seite stellen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl einrühren (für 1-2 Minuten kochen).
4. QimiQ Saucenbasis, Käse, Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist.
5. Die gekochten Penne mit Semmelbrösel vermischen. Soße hinzufügen und gut mischen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 30-45 Minuten backen.