



MAC 'N' CHEESE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein geschnitten
20 g	Butter
150 ml	Weißwein
140 ml	Gemüsebrühe
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 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.