

Überbackene Käse Makkaroni



Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Makkaroni Nudeln	Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen, Nudeln „al dente“ garen und abgießen. Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen, Auflaufform mit Butter einfetten.
Käsesoße:		
1 kleine	Zwiebel	schälen und sehr fein schneiden
1	Knoblauchzehe	schälen und fein würfeln
50 g	Butter	Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in der Butter andünsten.
3 EL	Mehl	Mehl zugeben
400 ml	Milch	Nach und nach unter ständigem Rühren zugeben.
½ TL	Salz	Soße würzen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei umrühren!
½ TL	Brühekörner	
etwas	Pfeffer und Muskat	
200 g	geriebener Käse	Die Hälfte des Käses zur Soße geben, verrühren und schmelzen lassen.
Fertigstellen: Die gekochten Nudeln mit der Käsesoße mischen und in die Auflaufform geben, mit dem restlichen Käse bestreuen, einige Butterflöckchen daraufsetzen und etwa 20 Minuten überbacken. Dazu passt sehr gut ein grüner Salat!		