Stroganoff Makkaroni und Käse

Mit dem Rezept für Stroganoff Makkaroni und Käse erstrahlt der beliebte Klassiker in neuem Glanz! Ein Gericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 42 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

300 ml	Pilzsuppe
180 g	Käse (Cheddar)
80 g	Champignons
80 ml	Sauerrahm
1 TL	Petersilie
0.5 TL	Pfeffer
500 g	Makkaroni

Zubereitung

1. Für die Stroganoff Makkaroni und Käse als erstes den Ofen auf 175°C vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Dann die Nudeln laut Packungsbeilage kochen, jedoch die Garzeit um drei Minuten reduzieren. Anschließend das Wasser abgießen und die Nudeln sehr gut abtropfen lassen.

2. Dann die Pilzsuppe und den Cheddar-Käse in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Käse schmilzt und alles gut miteinander verbunden ist.

3. Den Topf danach vom Herd nehmen. Jetzt die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Anschließend die Pilze, den Sauerrahm, die Petersilie und schwarzen Pfeffer in den Topf geben und gut vermischen.

4. Als nächstes die Makkaroni in die Auflaufform geben, die Sauce darüber gießen und alles sehr gründlich vermischen.

5. Die Auflaufform nun in den Ofen stellen und für etwa dreißig Minuten backen lassen. Den

Auflauf herausnehmen, wenn die Oberfläche leicht bräunlich wird.

6. Die Auflaufform anschließend für etwa fünf Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen. Danach auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp

Zu Stroganoff Makkaroni und Käse passt ein gemischter knackiger Salat mit Balsamicodressing sehr gut. Die fertige Pilzsuppe, kann natürlich auch durch eine selbst gemachte Suppe ersetzt werden. Dies bietet sich gerade in der Pilzzeit an. Vor dem Backen kann auf dem Auflauf auch noch eine Schicht Extrakäse verteilt werden, so bildet sich beim Backen eine knusprige Käseschicht.