Makkaroni mit Käse überbacken

Die Makkaroni mit Käse überbacken ist ein köstlich vegetarischer Auflauf für Käseliebhaber. Das einfache und sättigende Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

3 EL	Butter
3 EL	Mehl
600 ml	Milch
200 g	Cheddar-Käse
1 TL	Senf (scharf)
300 g	Makkaroni
	Salz
	Pfeffer

zum Überbacken

100 g	Cheddar-Käse
2 EL	Semmelbrösel
1 Prise	Paprikapulver (Rosenpaprika)
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **Makkaroni mit Käse überbacken** die Butter in einem Kochtopf schmelzen. Das Mehl einrühren und etwa 1 Minute dünsten.

2. Den Senf in die Milch geben und unter ständigem Rühren portionsweise angießen bis eine eingedickte Sauce entsteht.

3. Von der Kochplatte nehmen und den gerieben Käse untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und glatt rühren. Die Makkaroni dazu geben und vermengen.

4. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Masse in die Form geben. Für die Käsekruste den Cheddar mit Semmelbröseln und Paprikapulver vermischen und auf der Oberfläche verteilen. Abschließend die Butterflocken gleichmäßig auf den Käse setzen.

5. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Tipp