Überbackene Makkaroni mit Käse

Super einfach, einfach super und schnell: Rezept für überbackene Makkaroni mit Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Scheiben	Speck
300 g	Makkaroni
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	Goudakäse
30 g	Butter
3 EL	Mehl
450 ml	Milch
Nach Belieben	Basilikumblätter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die überbackenen Makkaroni mit Käse zunächst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Makkaroni darin nach Anweisung auf der Packung al dente garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und den Speck darin bei mittlerer Hitze auslassen und knusprig braten. Speck herausnehmen und auf einem Teller platzieren.

3. Nun die Zwiebel- und Knoblauchstücke in der Pfanne anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Speck kleinschneiden, Speck zu den Zwiebeln geben und gut verrühren.

4. Die Butter in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Mehl mit dem Schneebesen einrühren, 2 Minuten lang ununterbrochen rühren. Langsam die Milch zugießen und ständig weiter rühren. Zuletzt zwei Drittel des geriebenen Goudas unterrühren.

5. Die abgetropften Nudeln in die Auflaufform geben, Speckmischung zufügen und gut vermischen. Mit der Käsesauce übergießen. Den restlichen Käse darüber verstreuen. Rund 20 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern servieren.

Tipp

Die überbackenen Makkaroni mit Käse kann man auch mit jeder anderen Nudelsorte zubereiten.