

MAC 'N' CHEESE

mit
Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse

Mein Stück Natur.

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

400 g Makkaroni
150 g Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
1 l Hafermilch
200 ml Sojasahne
2 fein gehackte Knoblauch-
zehen
1 TL gemahlene Kurkuma

1 TL frisch geriebene
Muskatnuss
Salz und Pfeffer

WAHLWEISE

Kuhmilch und Sahne

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

In einem großen Topf die Hafermilch und Sojasahne bei mittlerer Hitze für ungefähr 2 Minuten erwärmen – aber nicht kochen lassen. Jetzt den TL Kurkuma in den Mix geben und verrühren. Anschließend die rohen Makkaroni direkt in die warme Pflanzenmilch geben. Die Muskatnuss zur Hand nehmen und mit einer feinen Reibe frisch in den Topf reiben und alles gründlich umrühren. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Makkaroni unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Nudeln für etwa 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

Sobald die Nudeln bissfest sind, den geriebenen Gouda mit dem gehackten Knoblauch dazugeben. Jetzt alles gut verrühren, so dass der Käse schmilzt, mit Salz und Pfeffer abschmecken und voilà: fertig ist in Handumdrehen ein cheesy Wohlgefühlgericht, bestens geeignet für kalten Tage, für Zwischendurch und eigentlich immer dann, wenn euch die Käse-Lust ergreift.

Und jetzt: Ran an den Topf! Lasst es euch schmecken.

*Guten
Appetit!*