



CHILI-CHEESE-MAC

und
Reibekäse
Gouda

Mein Stück Natur.

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 2-3 Personen:

2 Paprika
2 - 3 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100 g Schinkenwürfel
2 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
250 g Makkaroni
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose weiße Bohnen
200 g Heinrichsthaler Gouda
Reibekäse
Salz, Pfeffer, Chilipulver, fein
gehackte Petersilie

Benötigt wird:

Casserole (hoher ofenfester
Topf)

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Die Paprika putzen und in Würfel schneiden, die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken und die Zwiebel ebenfalls würfeln.

Jetzt das geschnittene Gemüse mit den ungekochten Makkaroni, Schinkenwürfeln, Olivenöl und Gemüsebrühe in die Casserole geben.

Die Bohnen abgießen und abspülen und ebenfalls dazu geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chilipulver je nach gewünschter Schärfe würzen.

Den Topf mit geschlossenem Deckel bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 30 - 35 Minuten im Ofen garen. Nach 25 Minuten nochmals umrühren und einen Teil des Heinrichsthaler Reibekäses unterheben.

Zum Servieren den restlichen Reibekäse sowie die Petersilie darüber streuen.

Kommt alle zu Tisch!
Es gibt köstliche Chili-Cheese-Mac!

Guten
Appetit!