

MAK- KARONI- SPIEßE

mit
Reibekäse
Gouda

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 2-3 Personen:

250 g Makkaroni (oder Reste vom Vortag)
Wahlweise Salami, Schinkenwürfel
200 g Heinrichsthaler Gouda Reibekäse
Tomatensoße
Petersilie, Basilikum

Benötigt wird:
Holzspieße

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

Dieses Rezept ist perfekt für eine spontane (Kinder-)Party oder zum kreativen Reste-Verwerten. Entweder kocht ihr die Makkaroni frisch (darauf achten, dass sie bissfest werden) oder nutzt übrig gebliebene Nudeln.

Wer mag bereitet sich in der Zwischenzeit eine würzige Tomatensoße vor oder nutzt fertige Tomatensoßen bzw. Ketchup.

Hier ein Blitzrezept für Tomatensoße:
Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Passierte Tomaten, Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

Sobald die Makkaroni fertig sind, einfach hintereinander auf Holzspieße schieben. Alle nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun mittig auf die Holzspieße Tomatensoße, Schinkenwürfel oder Salamistreifen geben. Zum Schluss großzügig Heinrichsthaler Reibekäse darüber streuen. Ihr könnt nach Lust und Laune euren Käse-Freuden frönen. Vielleicht lasst ihr die Tomatensoße ganz weg und legt an deren Stelle ca. 2 cm breite Käse-Scheiben. ;)

Das Blech mit den Spießen nun für ca. 10 - 12 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im Backofen backen. Wichtig ist dabei, die Makkaroni im Blick zu behalten. Je länger sie backen, desto knuspriger werden sie.

Habt viel Freude beim Auffädeln der Käse-Makkaroni-Spieße. Vielleicht findet ihr noch andere Zutaten - ganz nach euren (Käse-)Vorlieben! Lasst es euch munden.

*Guten
Appetit!*

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/