MAC AND CHEESE MIT UNSEREM JUBILÄUMSKÄSE

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Zu unserem 50. Jubiläum haben die Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA) einen bunten Kräuter-Käse namens "Grüne 7" entwickelt. Grün wie die Hoffnung und bunt wie das Bioland. Die 7 im Namen steht für die sieben heimischen Bioland-Kräuter, die wiederum im Käse unsere sieben Prinzipien repräsentieren. Sie zeigen, wie wir uns eine enkeltaugliche und zukunftsfähige Landwirtschaft vorstellen. Food-Bloggerin trickytine hat sich die gesamte Wertschöpfungskette vom Bauern, der die Bioland-Milch liefert, über Käserei und Kühllager bis hin zur Verkaufstheke zeigen lassen. Danach hat sie einen Klassiker gezaubert: Mac and Cheese mit der Grünen 7.

Fotos: trickytine

ZUTATEN

ca. Für 4 Personn

300 gr	Pasta deiner Wahl, z.B. Rigatoni oder Hörnchennudeln
250 gr	Jubiläumskäse Grüne 7
1 Zehe(n)	Knoblauch
1	Schalotte
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
650 ml	Milch
3 EL	Kürbis-Mus
Etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3 EL	Semmelbrösel
Etwas	Butter

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in reichlich Salzwasser sehr gut al dente kochen, dann abschütten.

In der Zeit die Knoblauchzehe und Schalotte fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen.

Das Mehl darüber stäuben, kurz goldbraun mit anschwitzen, dann mit der Milch ablöschen und diese mit einem Schneebesen einrühren, sodass die Soße schön glatt und klümpchenfrei ist – und einmal unter Rühren aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und etwas abkühlen lassen.

Die Grüne 7 reiben und 2/3 der Menge davon bei sanfter Hitze und unter Rühren in die Soße geben, genauso auch das Kürbismus und alles schön glatt verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Auflaufform etwas ausbuttern, die abgekochten Nudeln zu der Käse-Soße geben, alles gründlich verrühren

Die Nudel-Mischung in die Auflaufform geben, mit dem restlichen geriebenen Käse toppen und mit den Semmelbröseln bestreuen und ein paar Butterflöckchen on top geben.

Das Mac and Cheese im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- / Unterhitzeca. 22-25 Minuten goldbraun backen lassen. Wenn die Grüne 7 schön goldbraun zerlaufen ist, nimm dein Mac and Cheese mit Ofenhandschuhen heraus und serviere es heiß blubbernd und voller Käse-Hunger.

Optional kannst du dein Mac and Cheese auch noch mit getrockneten Ringelblüten und Kräutern bestreuen und mit roten Pfefferbeeren anrichten.

Die Grüne 7 bringt durch seine 7 genialen Kräuter schon von Haus aus eine super Würze mit. Schmecke deine Käse-Soße also nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Solltest du kein Kürbis-Mus zur Hand haben, kannst du es auch weglassen. Verwende dann 1-2 Esslöffel Mehl mehr, damit die Soße richtig schön sämig wird.