



**Rezept**

## Grünes Mac and Cheese

**Zutaten für 4 Portionen:**

- |   |                   |
|---|-------------------|
| • 500 g Nudeln, z. B. Makkaroni         | • 2 EL Mehl       |
| • Salz                                  | • 400 ml Milch    |
| • 1 großer Kopf Brokkoli                | • 200 ml Sahne    |
| • 150 g Goldmarie Noord Hollandse Gouda | • 2 TL Senf       |
| • 150 g Emmentaler                      | • Pfeffer         |
| • 100 g Parmesan oder Pecorino          | • 50 g Paniermehl |
| • 70 g Butter                           |                   |

**Zubereitung:**

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen. Brokkoli waschen, putzen, in kleine Röschen teilen. In Salzwasser ca. 8 Min. garen. Wasser abgießen, Brokkoli pürieren. Alle Käsesorten reiben.

Für die Sauce 40 g Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben, per Schneebesen zur glatten Masse rühren. Erst Milch, dann Sahne unter ständigem Rühren zugeben, aufkochen. Ca. 5 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Nacheinander Käse und Brokkoli unterrühren. Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Butter zerlassen. Paniermehl zugeben, bei mittlerer Hitze braun anrösten. Sauce mit den Nudeln mischen, die Brösel daraufgeben.