

mac and cheese von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Butter in einer Pfanne langsam schmelzen. Mehl begeben. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren ca. 1 Minute dünsten, sodass eine kompakte, hellblonde Masse entsteht (Mehlschwitze). Milch und Halbrahm dazugiessen. Unter ständigem Rühren aufkochen. Sauce bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis diese eingedickt ist.

1.0 kg Hörnli

150 g Butter

90 g Mehl

7.5 dl Milch

3.0 dl Rahm

600 g Reibkäse Cheddar