



IMKEREI Pell

Mac'n'Cheese-Pasta



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Februar 2022

Mac'n'Cheese-Pasta

für 4 Personen

Zutaten:

400 g Maccheroni,
Spirelli oder Fusilli
400 g Süßkartoffeln
300 g Grünkohl
(oder Spinat)
1-2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 EL Rapsöl
250 ml Sahne
250 g milder Käse
(z.B. Emmentaler)
1 Zitrone
2-3 Prisen Kurkuma
Salz, Pfeffer
Chilipulver
Muskatnuss

Außerdem:

Falls ihr die Sauce
noch gerne etwas
cremiger mögt kann
man noch 2 TL Maisstärke in 4 EL Wasser
anrühren und mit der Sahne einrühren.

Zum Start die Nudeln kochen und abgießen,
aber nicht kalt abspülen.

Währenddessen die Süßkartoffeln in Würfel
schneiden. Den Kohl vom Strunk befreien und
Blätter in Stücke zupfen.

Dann die Zwiebeln in Streifen schneiden und in
einen Topf mit Öl anbraten. Jetzt die
Süßkartoffeln und Kohl dazu und kurz mitbraten.

Gleich fertig! Jetzt noch das Gemüse mit 250ml
Wasser ablöschen und 5 min köcheln lassen. Die
Sahne einrühren und den gepressten Knoblauch,
Salz und Kurkuma hinzu und noch 3 min köcheln
lassen.

Zum Schluss noch den Topf vom Herd nehmen,
den geriebenen Käse und die Nudeln dazu geben
und mischen. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Chilipulver
und Muskatnuss abschmecken und genießen.

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne
auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr
über eine Google Bewertung von euch!

