

ÜBERBACKENE KELLY'S MAC & CHEESE MIT KÄSE SNIPS



 Schwierigkeitsgrad: **Einfach**

 **35 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 1/2 Packung **Kelly's Käse Snips**

- 250 g Makkaroni
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 g Käse (z.B. Cheddar, Bergkäse, Parmesan oder einer Mischung davon)
- Salz
- Pfeffer
- (Chiliflocken)

ZUBEREITUNG:

Für die überbackenen Kelly's Mac & Cheese die Makkaroni in einem großen Topf im Salzwasser al dente kochen und abseihen. Die Nudeln sollen noch bissfest sein. Während die Nudeln kochen, die Kelly's Käse Snips in einer Küchenmaschine mixen und den Käse reiben. In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl einrühren und mit der Milch aufgießen. Kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren. Die zerkleinerten Käse Snips und den Großteil des geriebenen Käses dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Wer es gerne scharfer mag, kann gemahlene Chiliflocken hinzugeben.

Das Backrohr auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Makkaroni in eine Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Zuletzt eine Schicht Käse über die Makkaroni streuen und ins Backrohr schieben. Nach ca. 10 Minuten hat sich eine goldbraune Kruste gebildet und die Kelly's Mac & Cheese sind fertig zum Genießen.