




PLATZ 2

Schupfnudeln „Mac & Cheese-Style“

 - 5,98 - (30 Bewertungen)

Schwierigkeit:  Zubereitungsdauer:  30 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kartoffel-Schupfnudeln; 50 g Parmesan; 130 g Butter; 200 g Cheddar;
40 g Mehl; 100 g Emmentaler; 400 ml Milch; 50 g Semmelbrösel; 100 ml Sahne;
100 ml Sahne; 1/2 TL Paprikapulver; Pfeffer gemahlen; 1 EL Dijon-Senf

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen; 30 g Butter in der Pfanne schmelzen und die Schupfnudeln anbraten und leicht salzen.; 50 g Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin anschwitzen; die Milch und Sahne einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen; ca. 2 min köcheln lassen; mit Paprika, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken; Schupfnudeln und Sauce vermischen und in eine Auflaufform füllen; Restliche Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin leicht anrösten; Brösel über die Schupfnudeln verteilen und im Ofen ca. 20 min überbacken.