

# Mac & Cheese

## Zutaten

- 250g Elbow Makkaroni, Hörnchennudeln o.Ä.
- Butter
- 3 EL Mehl
- 1 EL Senf
- 350 ml Milch
- 1 m. Große Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Paprikapulver
- 1 großes Ei
- 400g geriebener Cheddar
- Salz
- Pfeffer
- 65 g Panko (alternativ: Semmelbrösel)

## Zubereitung

Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Nudeln al-dente kochen.

Währenddessen 3 EL butter in einem Topf schmelzen, Mehl zufügen und gut verrühren. Zwiebel zufügen und kurz braten.

Milch unter rühren schlückchenweise zufügen. Senf, Lorbeerblatt und Paprikapulver zufügen. Für 10 Minuten köcheln lassen und das Lorbeerblatt wieder entfernen.

Ei sowie  $\frac{3}{4}$  des Cheddars einrühren Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln abgießen und mit der Käsesauce vermengen. In eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Für die Kruste 3 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und das Panko kurz darin braten. Die Panko-Butter Mischung auf den Nudeln verteilen.

Alles für 30 Minuten backen. Zuletzt 5 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen.