

GETRÜFFELTES MAC'N'CHEESE

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNG 20 MIN. | BACKEN 20 MIN.



500 g kurze Nudeln
150 g Gruyère (am Stück)
50 g Parmesan (am Stück)
3 Stängel Basilikum
100 g Butter
30 g Mehl
500 ml Milch
Meersalz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1 TL getrocknete Kräuter de Provence
1 EL Trüffelöl
50 g Panko-Paniermehl

1 Die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2 Inzwischen den Gruyère und den Parmesan reiben. Das Basilikum abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Eine große Auflaufform einfetten.

3 In einem Topf 75 g Butter schmelzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, dann nach und nach und unter Rühren die Milch hinzufügen: Sobald die Sauce eindickt, wieder etwas Milch nachgießen. Nun den Gruyère unter die Sauce rühren, bis er geschmolzen ist. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer, Muskat, den Kräutern und dem Trüffelöl würzen. Mit den Nudeln vermischen und in die Auflaufform füllen.

4 Den Parmesan mit dem Panko-Paniermehl und dem Basilikum mischen. Die Brösel über den Auflauf streuen und die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten gratinieren, bis der Auflauf herrlich knusprig und goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren - am besten mit einem grünen Salat.