

Mac and Cheese gefüllte Kürbisse

60—75 Min

Zubereitung

1. Zu Beginn die Kürbisse gut waschen, den Deckel abschneiden, mit einem Löffel die Kerne entfernen und beiseite stellen. Dann das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln laut Packungsanweisung al dente garen. Anschließend die Makkaroni mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Cheddarkäse danach fein reiben. Butter bei niedriger Hitze in einem Topf zerlassen, Mehl hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Mehl unter Rühren etwa zwei Minuten goldbraun anrösten. Jetzt langsam nach und nach die Milch hinzufügen und ständig umrühren, damit keine Klumpen entstehen.
3. Die Sauce unter ständigem Rühren etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis sie angedickt ist. Danach den Topf vom Herd nehmen und 300 Gramm Käse untermischen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Sauce mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Makkaroni mit der Käsesauce vermischen.
4. Jetzt die Kürbisse mit den Makkaroni befüllen, mit Käse toppen und bei 175° C Oberhitze für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für 5 Portionen

= Kotányi Produkte

5 Stk.	Mini Speisekürbisse nach Belieben
500 g	Makkaroni
60 g	Butter
40 g	Mehl
750 ml	Milch
350 g	Kräftiger Cheddarkäse
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Knoblauch granuliert