



Green Mac and Cheese

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

📅 Backen: ca. 20 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 1051 kcal, F 56 g, Kh 75 g, E 59 g

Zutaten

für 4 Personen

300 g **Teigwaren** (z.B. Maccheroni)
Salzwasser, siedend
800 g tiefgekühlter **Broccoli**, angetaut

25 g **Butter**
30 g **Mehl**
8 dl **Milch**
2 Bund glattblättrige **Petersilie**
0.75 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**
180 g rezepter **Gruyère**
180 g rezepter **Appenzeller**
150 g **Cheddar**

Und so wirds gemacht:

1. Teigwaren im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Broccoli begeben, aufkochen, ca. 3 Min. al dente kochen. Teigwaren mit dem Gemüse abtropfen, in die vorbereitete Form geben.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 6 Min. köcheln, bis sie sämig ist. Petersilienblätter abzupfen, begeben, die Sauce im Mixglas pürieren, würzen. Béchamelsauce zurück in die Pfanne giessen, Käse in Würfel schneiden, unter die Béchamelsauce mischen, unter die Teigwaren und den Broccoli mischen.
3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.

Form: Für eine ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

Tipp: Im Sommer lässt sich dieser Gratin mit frischem Broccoli zubereiten.
