



Mac & Cheese Sandwich




25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 2 Personen

0,5 EL	Butter
1 EL	Mehl
75 ml	Milch
0,25 TL	Salz
	Pfeffer, schwarz
50 g	Rupp Feinster Streich Blauschimmel
40 g	kurze Nudeln, Hörnchen oder Makkaroni, gekocht
2 EL	Butter, weich
4 Scheiben	Toastbrot
4 Scheiben	Rupp Cheddar Chili Ketchup

Zubereitung

- 1 Für die Mac & Cheese Fülle Butter, Mehl und Milch aufkochen und für ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren dick einkochen; mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen, Rupp Feinster Streich und gekochte Nudeln einrühren. Falls die Masse zu dick ist mit etwas Milch verdünnen.
- 2 Toastscheiben auf beiden Seiten mit Butter bestreichen und mit je einer Scheibe Cheddar Chili, Mac & Cheese Fülle und einer weiteren Scheibe Cheddar Chili belegen. Mit einer Toastscheibe abschließen.
- 3 Restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Sandwiches von beiden Seiten langsam goldgelb braten. Diagonal halbieren und mit Ketchup servieren.
- 4 **TIPP:** Für dieses Rezept können Sie auch Mac und Cheese vom Vortag verwenden. Einfach mit etwas Milch erwärmen und bei Schritt 3 weitermachen.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte