



Mac & Cheese

 Zubereitungszeit: 15 Minuten

 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 2 Personen

150 g Penne Rigate Mini
150 ml Milch
175 g Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel
15 g Parmesan gerieben
15 g Semmelbrösel
8 frische Salbeiblätter
Pinienkerne
Salz
Pfeffer schwarz a. d. Mühle

Zubereitung

Die Penne Rigate in gesalzenem Wasser al dente kochen und danach abgießen. Milch aufkochen, Rupp Feinster Streich einrühren und mit den Penne vermengen.

Danach alles in eine ofenfeste Auflaufform geben, salzen und pfeffern, mit den Pinienkernen und den Semmelbröseln bestreuen.

Im Backrohr bei 220°C 10 Minuten überbacken bis die Brösel goldgelb sind. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen, den Salbeiblättern belegen und für weitere 2 Minuten im Backrohr gratinieren.