



## Mac & Cheese



15 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 2 Personen

|        |   |
|--------|---|
| 150 g  | Penne Rigate Mini                         |
| 150 ml | Milch                                     |
| 175 g  | Rupp Feinster Streich mit<br>Blauschimmel |
| 15 g   | Parmesan gerieben                         |
| 15 g   | Semmelbrösel                              |
| 8      | frische Salbeiblätter                     |
|        | Pinienkerne                               |
|        | Salz                                      |
|        | Pfeffer schwarz aus der Mühle             |

### Zubereitung

- 1 Die Penne Rigate in gesalzenem Wasser al dente kochen und danach abgießen. Milch aufkochen, Rupp Feinster Streich einrühren und mit den Penne vermengen.
- 2 Danach alles in eine ofenfeste Auflaufform geben, salzen und pfeffern, mit den Pinienkernen und den Semmelbröseln bestreuen.
- 3 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.