



Mac and Cheese Nudel Bällchen



60 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

Für die Mac and Cheese Sauce:

1 EL	Butter
2 EL	glattes Weizenmehl
200 ml	Milch
100 ml	kräftige Gemüsebrühe
1/2 Pkg	Rupp Feinster Streich Cheddar
	Salz & Pfeffer
	Eine Prise Muskatnuss
	optional Paprikapulver nach Geschmack
	optional Cayennepfeffer oder Chili nach Geschmack

Für die Nudelbällchen Panade:

150g	Mehl
2	Eier
150g	Semmelbrösel

Zubereitung

- 1 Die Recheis Goldmarke Goldlöffchen mit 2 Minuten verkürzter Kochzeit sehr bissfest kochen.
- 2 Für die Mac and Cheese Sauce die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze erzeugen. Mit Milch und Gemüsebrühe aufgießen und glatrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Jetzt den Rupp Feinster Streich Cheddar unterheben und solange rühren, bis sich alles zu einer cremigen Masse verbunden hat.

Optional kannst du die Mac and Cheese Basis noch mit Paprikapulver und Cayenne Pfeffer würzen. Die Recheis Goldmarke Goldlöffchen unterheben und für ca. eine Stunde oder über Nacht kühl stellen.
- 3 Währenddessen das **Frühlingskräuterpesto** zubereiten: Dafür die Kräuter mit den geschälten Mandeln, Knoblauch, Olivenöl und Kräutersalz zu einem cremigen Pesto pürieren. Sollte das Pesto zu dick sein, einfach noch etwas mehr Olivenöl hinzufügen.
- 4 Sobald die Mac and Cheese Masse fest ist, mit einem Löffel jeweils eine Portion abstechen und zu einem Nudelbällchen formen. Dann vor dem Panieren am besten im Tiefkühlfach dann nochmals für 10 Minuten durchkühlen lassen.

**Für das Frühlingskräuterpesto:**

100 g	frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)
2 EL	geschälte Mandeln
1	Knoblauchzehe, geschält
90g	Oliveöl
1EL	Kräutersalz

5

Die gekühlten Mac and Cheese Bällchen dann zuerst vorsichtig im Mehl wälzen, als nächstes mit dem Ei benetzen und dann in Semmelbröseln wenden.

6

In einem Topf reichlich Sonnenblumenöl erhitzen und die panierten Käse-Nudel-Bällchen darin für ca. 3-4 Minuten langsam goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch lauwarm gemeinsam mit dem Frühlingskräuterpesto genießen.