



Mac & Cheese



15 Minuten



easy cheesy

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 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.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte