



## MAC'N'CHEESE MIT BACK-CAMEMBERT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Makkaroni in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Alpenhain Back-Camembert in kleine Würfel schneiden. Eine Hälfte des Alpenhain Back-Camembert in die heiße Soße rühren und schmelzen lassen. Senf einrühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.
3. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden.
4. Makkaroni, Schinken und Soße vermengen. In eine Auflaufform (ca. 18,5x25 cm; ca. 2 l Inhalt) füllen. Restlichen gewürfelten Alpenhain Back-Camembert darüber streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220° C/ Umluft: 195° C/ Gas: laut Herstellerangaben) ca. 20 Minuten überbacken. Makkaroni [&] Cheese aus dem Ofen nehmen und anrichten.



### ZUTATEN

4

400 g	Makkaroni
	Salz
30 g	Butter
30 g	Mehl
300 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Milch
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
1 EL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer
1 TL	Chiliflocken
100 g	gekochter Schinken