



Mac & Cheese mit Salat (4 Personen)

Zutaten Mac N' Cheese (Käsemakkaroni)

125g	Ungekochte Makkaroni
100 ml	Milch
50 ml	Sahne
50g	geriebener Cheddar
50g	Geriebener Emmentaler
25g	Geriebener Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zutaten Dressing

1 El Olivenöl
1-2 El weißer Balsamico Essig
½ El Senf mittelscharf
2 El süßen Senf
1 Tl Gemüsebrühe
etwas Wasser

Zubereitung

Die Makkaroni gemäß Angaben auf der Verpackung in einem großen Topf mit Salzwasser abkochen.

Nun die Milch sowie die Sahne in einem Topf erwärmen bis es anfängt leicht zu kochen. Danach den Topf von der Hitzequelle nehmen die Käsesorten vorsichtig unterrühren. Alles nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und die bereits abgekochten Makkaroni unterheben bis alles gut vermengt ist.

In der Zwischenzeit kann der Grill auf 180 Grad aufgeheizt werden.

Nun die Käse Makkaroni Mischung in klein Auflaufform geben und nach Belieben mit weiterem Käse bestreuen und in den indirekten Bereich des Grills stellen.

Die Mac N' Cheese sind fertig, wenn der geriebene Käse goldbraun ist. Danach vom Grill holen und nochmals 10 Minuten stehen lassen, bevor es serviert wird.

In der Zwischenzeit das Vinaigrette für den Salat vorbereiten. Hierzu etwas Öl, Gemüsebrühe, süßen und mittelscharfen Senf sowie etwas weißen Balsamicoessig und einen Schluck Wasser mit dem Zauberstab hochziehen. Anschließend einen Salat nach Wahl waschen und mit dem Vinaigrette vermengen und zu den Makkaroni servieren.