



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 24.04.2021



„Maccheroni-Gratin“

von Helmut Gote – inspiriert von Paul Bocuse (Sternekoch)

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 300 g kurze Maccheroni
- 60 g Butter
- 45 g Mehl
- 150 ml Milch
- 250 g Crème fraîche
- 100 g sehr alter Gouda
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss
- Flache Auflaufform

ZUBEREITUNG:

- Die Butter zerlassen und bei mittlerer Hitze das Mehl einrühren, bis sich beides gut verbunden hat. Portionsweise die Milch einrühren, bis eine dickliche Creme entstanden ist, dann nach und nach die Creme fraîche einarbeiten. Kurz köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
- Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Die Maccheroni al dente kochen, abgießen, aber nicht mit Wasser abspülen. Sehr gründlich die Sauce unterziehen und alles zusammen in eine flache Auflaufform umfüllen. Geriebenen Käse darüber streuen und das Gratin nur solange im Backofen lassen, bis er gerade schmilzt. Das Ganze soll nicht wirklich überbacken werden. Sofort servieren.