

EPISODE 3 - MAKKARONI MIT KÄSESOBE

Zutaten für 4 Portionen:

50 g Butter
400 g Gouda
1 mittelgroße Zwiebel
3 Knoblauchzehe
1 x 400 g Dose Champignons
1 x 400 g Dose gehackte Tomaten
500 g Makkaroni oder Rigatoni oder was immer du bevorzugst
½ Teelöffel Thymian
½ Teelöffel Salbei
½ Teelöffel Oregano
½ Teelöffel Ras el Hanout
1 Messerspitze Senfpulver
½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
3 gehäufte Esslöffel Maisstärke (speisestärke)

Rezept:

Zwiebel schälen und zerhacken
Knoblauch schälen und zerdrücken
Champignons schneiden
Käserinde abschneiden und Käse reiben

Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze im Topf in Butter glasig andünsten
Thymian, Salbei, Oregano und Ras el Hanout dazugeben und weitere Minute kochen
Von der Hitze nehmen und die Maisstärke einrühren
Milch dazugeben und rühren bis die Maisstärke sich völlig auflöst
Salz und Pfeffer hineingeben
Bei mittlerer Hitze, die Käse nach und nach reinmischen
Aufkochen lassen bei ständiges Rühren um anbrennen zu vermeiden
Sobald es richtig blubbert und cremig dick ist, ist es fertig
Sauce warmhalten
Die Pasta kochen, abseihen und zurück in den Topf geben
Die Sauce über die gekochte Pasta gießen
Die Pilze und gehackte Tomaten hinzufügen und durchrühren
Ess bis du nicht mehr essen kannst