



AMERICAN DINER MAC 'N' CHEESE

mit Karotten-Spinat-Salat

SPECIAL



Makkaroni



Milch



Gemüsebrühe



geriebener Bergjausekäse



Käse-Mix



geraspeltes Hartkäse



Panko-Mehl



Butter



körniger Senf



Cayennepfeffer



Babyspinat



Karotte



Frühlingszwiebel



Zitrone (gewachst)



Knoblauchzehe

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 großen Topf**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Einen großen Topf mit 450 ml [675 ml | 900 ml] **Wasser***, **Milch** und **Gemüsebrühpulver** füllen, leicht **salzen*** und langsam aufkochen lassen.



2 FÜR DEN SALAT

Karotten schälen und grob in eine große Schüssel raspeln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zu den geriebenen **Karotten** geben.

Zitrone halbieren und **Karotten** mit **Saft** einer halben **Zitrone** marinieren.

Die **Hälfte** vom **körnigen Senf** unterheben und mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken. Kurz beiseitestellen.



3 FÜR DIE BRÖSEL

Knoblauch abziehen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. **Knoblauch** in die Pfanne pressen, **Butter** hineingeben und schmelzen lassen.

Pankomehl hinzugeben und für 3 – 6 Min. anrösten, bis die **Brösel** leicht gebräunt und knusprig sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Brösel** aus der Pfanne nehmen und in einer kleinen Schüssel beiseitestellen.



4 FÜR DIE MAKKARONI

Makkaroni in den Topf geben und 6 – 8 Min. bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen lassen. Währenddessen gelegentlich umrühren, sodass die **Pasta** nicht anbrennt.



5 MAKKARONI VOLLENDEN

Nach dem Ende der Kochzeit **Bergjauenkäse**, **Käse-Mix**, **Hartkäse**, **Cayennepfeffer** nach Geschmack und restlichen **körnigen Senf** zu den **Makkaroni** geben. Alles zusammen gründlich vermischen und weiter erhitzen, bis der ganze **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **★ TIPP:** Nicht zu lange mit dem **Anrichten** warten und die **Makkaroni** heiß servieren, sonst wird der **Käse** wieder fest.



6 ANRICHTEN

Babyspinat mit den **Karotten** vermengen. **Salat** und **Makkaroni** auf Tellern anrichten und **Makkaroni** mit den **Knoblauchbröseln** bestreuen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Milch 5)	200 ml	200 ml	400 ml
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Karotte NL	2	3	4
Frühlingszwiebel DE ES	1	2	2
Zitrone, gewachst ES	1	1	1
körniger Senf 4)	40 g	57 g	80 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Butter 5)	20 g	40 g	40 g
Panko-Mehl 1)	50 g	100 g	100 g
Makkaroni 1)	250 g	375 g	500 g
Bergjauenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Hartkäse geraspelt 5)	20 g	40 g	40 g
Cayennepfeffer	1 g	1 g	1 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 1	450 ml	675 ml	900 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

Ⓞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	616 kJ/147 kcal	4.839 kJ/1.157 kcal
Fett	6,14 g	48,27 g
– davon ges. Fettsäuren	3,35 g	26,31 g
Kohlenhydrate	16,11 g	126,62 g
– davon Zucker	2,42 g	19,05 g
Eiweiß	6,16 g	48,41 g
Salz	0,287 g	2,254 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at