

Nudel-Auflauf, Käse-Soße, Blaubeeren, Trüffel, Bacon

Für zwei Personen

Für die Makkaroni: 500 g Makkaroni Salz

Für die Käsesauce:

100 g Comté 100 g reifer Cheddarkäse 30 g Ricotta
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 750 ml Vollmilch
100 g Butter 100 g Mehl 1 Lorbeerblatt
1 Stern Anis

Für das Topping:

30 g Manchego viejo 30 g Bavaria Blue 300 g Mini-Mozzarella
30 g Parmesan 3 Cherrytomaten 3 Streifen Bacon
1 Granatapfel 100 g Blaubeeren 50 g Trüffel
2 Knoblauchzehen 3 Jalapeños 25 g Butter
150 g weißes Paniermehl 1 Zweig glatte Petersilie

Für die Makkaroni:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Makkaroni in einem Topf mit Salzwasser etwa 12 Minuten al dente kochen, abschöpfen und in je 4 cm lange Stücke schneiden.

Für die Käsesauce:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Milch mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt und Sternanis in einem Topf kochen und ruhen lassen.

Butter in einem weiteren Topf schmelzen lassen, Mehl dazu geben und für eine Minute rühren. Die vorbereitete Milch durch ein Sieb zu dem Mehl und der Butter geben und so lange rühren bis eine glatte Mischung entstanden ist. Cheddar fein reiben. Comté und Cheddar zu der Flüssigkeit hinzugeben und so lange rühren bis eine Sauce entstanden ist.

Die Makkaroni in die Käsesauce geben, gut durchmischen und in drei Portionen aufteilen.

Für das Topping:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch dazugeben und eine Minute anbraten. Das Paniermehl dazugeben und so lange anbraten, dass es sich goldbraun färbt, die Petersilie dazugeben und von der Hitze nehmen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Jalapenos kleinschneiden. Eine Portion Makkaroni mit Bacon, Röstzwiebeln, Manchego viejo, Cherrytomaten und Jalapenos vermengen.

Für die zweite Portion Makkaroni den Granatapfel halbieren und die Kerne herauskratzen. Mit Bavaria Blue, Ricotta, Granatapfelkernen und Blaubeeren vermengen.

Alle drei Portionen mit Mozzarella und Parmesan und dem gerösteten Paniermehl bestreuen und in den Ofen stellen bis die Oberseite knusprig und goldbraun geworden ist. Über die Variante ohne weitere Zugaben Trüffel hobeln.

Dreierlei Nudelaufbau mit Blaubeeren, Trüffel und Bacon auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Bohm am 26. Juli 2017