

Pumpkin Mac & Cheese



FOOD STOCK

Für eine 22 cm Springform
Dauer: ca. 30 min. + 30 min. überbacken

Zutaten

- 400 g Hörnchen
- 400 g Kürbisfleisch
- 500 ml Milch
- 200 g Cheddar
- 100 g Parmesan
- 50 g Paniermehl
- 5 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1/2 TL Piment
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Cheddar und Parmesan reiben
2. Hörnchen nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen und nachher abgiessen und in eine Auflaufform geben
3. In der Zwischenzeit das Kürbisfleisch grob würfeln und in einem kleinen Topf ca. 10 min. kochen, bis es weich ist
4. Kürbisfleisch im Mixer fein pürieren und das Püree zusammen mit den Gewürzen, Pfeffer und einer Prise Salz zur Milch geben und mit dem Schneebesen gut umrühren
5. Backofen auf 180°C vorheizen
6. In einem mittelgrossen Topf auf mittlerer Temperatur 4 EL Butter schmelzen, dann das Mehl mit dem Schneebesen einrühren
7. Kürbismilch zur Mehlschwitze geben, auf hohe Temperatur stellen und unter ständigem Rühren alles aufkochen
8. Sobald es blubbert, die Temperatur reduzieren und weiterrühren
9. Den Käse zur Sauce geben und unter Rühren schmelzen
10. Die Käsesauce über die Hörnchen giessen und einmal gut durchmischen
11. In einer Bratpfanne 1 EL Butter erhitzen, das Paniermehl dazugeben, unter ständigem Rühren bräunen und über den Hörnchen verteilen
12. Auf mittlerer Rille im Ofen für 30 min. backen