



Nudeln mit Gemüsesoße-Käse-Soße

Description

Zutaten:

250g Macaroni oder eine andere Pasta Ihrer Wahl

2 EL Butter

2 EL Mehl

2 Tassen Milch

2 Tassen geriebener Käse (Cheddar, Gouda oder eine Mischung)

2 Tomaten, gewürfelt

4 Eier

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: Gewürze wie Paprikapulver, Knoblauchpulver oder frische Kräuter nach Geschmack

Anleitung:

Kochen Sie die Macaroni gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in leicht gesalzenem Wasser, bis sie al dente sind. Abgießen und beiseite stellen.

In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl hinzugeben und gut verrühren, um eine Mehlschwitze zu bilden.

Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren hinzugeben, um eine glatte Soße zu erhalten. Lassen Sie die Soße ein paar Minuten kochen, bis sie etwas eingedickt ist.

Fügen Sie den geriebenen Käse hinzu und rühren Sie, bis er geschmolzen und vollständig in die Soße eingearbeitet ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Hitze reduzieren, damit der Käse nicht anbrennt.

Geben Sie die gekochten Macaroni, die gewürfelten Tomaten und gegebenenfalls weitere Gewürze in die Pfanne mit der Käsesoße. Rühren Sie gut um, um alle Zutaten zu kombinieren.

Drücken Sie mit einem Löffel vier Mulden in die Mischung aus Makaroni und Käse. Brechen Sie jeweils ein Ei in eine Mulde. Achten Sie darauf, dass die Eier nicht brechen und die Pfanne verteilen.

WÄrzen Sie die Eier mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie die gebackenen Macaroni mit KÄse, Tomaten und Eiern bei niedriger Hitze etwa 5-7 Minuten kÄcheln, bis die Eier die gewÄnschte Konsistenz erreicht haben.



Category

1. Vegetarisch

Date Created

MÄrzt 21, 2024

Author

jeanny

default watermark