

Makkaroni quattro formaggi

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 4 Portionen :

400 g Makkaroni,
Salz,
2 Päckchen helle Soße,
½ L Milch,
100 g Parmesan,
50 g Provolone,
50 g Fontina oder Fontal,
50 g Asagio,
weißer Pfeffer aus der Mühle,



Zubereitung :

Für die Campingküche haben wir das Rezept für Makkaroni quattro formaggi abgewandelt und verwenden 2 Päckchen Knorr helle Soße als Soßengrundlage. Da wir nur eine Brennstelle haben, wenden wir wieder unseren **alten Trick** an:

Die Makkaroni in drei Teile brechen. Das Nudelwasser (2 – 3 Liter) aufstellen, wenn das Wasser kocht 2 EL Salz und die Nudeln zugeben. Gut umrühren und aufkochen lassen. Etwa 5 Minuten kochen lassen. Dann den Topf gut in mehrere Handtücher einpacken und die Nudeln quellen lassen.

Die Käse raspeln bzw. reiben. Die Milch aufkochen lassen, die helle Soße einrühren und 1 Minute kochen lassen. Dann die geriebenen Käse: vom Parmesan nur die Hälfte, Provolone, Fontina und Asagio hineingeben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Gut mit der Soße verrühren.

Nudeln kontrollieren, eventuell noch mal aufkochen, dann abgießen und sofort mit der Soße vermengen. Die gut abgetropften Makkaroni auf Teller verteilen und sofort mit der Käsesoße vermischen. Mit restlichem Parmesan bestreuen und mit Pfeffer würzen.

Dazu frischen Salat (Kopfsalat, Tomatensalat) reichen.

Tipp : Rührt man ein Glas Weißwein unter die Käsesoße, wird sie dünnflüssiger und leichter. Eine Prise Muskat gibt dieser Käsesoße einen besonderen Geschmack. Anstatt lange Makkaroni kann man Hörnchennudeln verwenden.