

## Gemüse-Käse-Makkaroni



### EINKAUFSZETTEL

#### Verfeinerung:

- 🍷 300g Makkaroni-Nudeln
- 🍷 550g Frischkäse
- 🍷 250g geriebenen Käse (z.B. Gouda, Bergkäse oder Edamer)
- 🍷 Olivenöl
- 🍷 Salz und Pfeffer
- 🍷 Gemüse nach Wahl (z.B. weichgekochten Kürbis, Brokkoli, Tomaten, Paprika, Karotten)
- 🍷 Schinken
- 🍷 Kräuter (z.B. Oregano, Basilikum, Thymian, Majoran)

### ZUBEREITUNG

1. Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen.
2. Für die Käsesauce einen Schluck des salzigen Nudelwasser in eine Pfanne geben und mit dem Frischkäse verrühren.
3. Jetzt die restlichen Käsesorten dazu geben und mit etwas Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Makkaroni und Käsesauce vermengen und nach Belieben Gemüse dazugeben.
5. In einer gefetteten Auflaufform kurz bei 180 Grad Celsius im Ofen gratinieren.

