

Kochen

Eberhard Braun

Montag, 28.10.2024

Makkaroni mit Käsesoße und Röstzwiebeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Makkaroni

500 g Makkaroni, kurz oder Penne
 etwas Salz
 2 Zwiebeln
 250 g Bergkäse und/oder Emmentaler
 50 g Butter
 50 g Mehl
 500 ml Milch
 350 ml Nudelkochwasser
 2 EL Gemüsebrühepulver oder Misopaste
 etwas Pfeffer
 0,5 Bund Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 2 EL Röstzwiebeln, gekauft oder selbstgemacht
 2 Landjäger oder Debreziner

Für den Feldsalat

150 g Feld- oder Römersalat
 100 g Trauben, kernlos
 35 g Weißweinessig oder Apfelessig, ca. 3,5 EL
 40 g Traubenkernöl oder Nussöl
 10 g Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 10 g Walnüsse, gehackt
 0,5 Bund Petersilie

Außerdem

etwas Wasser, Brühe oder Apfel- oder Traubensaft, zum Verdünnen, nach Belieben

Zubereitung

1. **Die Makkaroni** nach Packungsanleitung in Salzwasser ca. 8-10 Minuten kochen.
2. Nudeln abgießen und dabei 350 ml Nudelkochwasser auffangen
3. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Käse reiben
4. Butter schmelzen. Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüberstreuen und ca. 1 Minute rührend anrösten.
5. Milch nach und nach unterrühren. Anschließend Nudelkochwasser und Gemüsebrühepulver verrühren und ebenfalls nach und nach unterrühren, bis ein cremige Soße entsteht.
6. Käse unterrühren und schmelzen lassen.
7. Die Nudeln unter die Soße mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei niedriger Temperatur erhitzen. Ist die Soße zu dicklich, noch etwas (Nudel)wasser oder Milch zugeben.
8. **Inzwischen Feld- oder Römersalat** putzen. Trauben abbrausen, trocknen, halbieren.
9. Trauben in einem schmalen, hohen Gefäß mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mixen.
10. Walnüsse hacken. Petersilie abbrausen, trocknen, fein schneiden und zugeben
11. **Für die Makkaroni** Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trocknen. Petersilie fein schneiden, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Würstchen in dünne Scheiben schneiden.
12. Feldsalat mit dem Dressing mischen und abschmecken. Nudeln mit Petersilie, Schnittlauch, Röstzwiebeln und Würstchen anrichten und mit dem Salat servieren.

Tipp: Für selbstgemachte Röstzwiebeln: 2 Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in etwas Spätzlemehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Zwiebelringe in Frittieröl ca. 300 ml goldgelb frittieren, abtropfen lassen und wie im Rezept verarbeiten. Übrige Zwiebelringe in ein fest verschließbares Glas geben. Die Röstzwiebeln sind trocken gelagert ca. 1-2 Wochen haltbar.