



UNSER TIPP:

Dazu passt sehr gut ein gemischter grüner Salat und ein Glas Weißwein vom Bayerischen Bodensee g. U.

ALLGÄUER SENNALPKÄSE G.U.

Mac & Cheese



1 Blumenkohl
Abrieb von ½ Zitrone

ZUM ÜBERBACKEN:
100 g Allgäuer Sennalpkäse g. U.

500 g Nudeln

FÜR DIE SOÛE:

150 g Allgäuer Sennalpkäse g. U.
250 ml Sahne
2 EL Sauerrahm
3 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

Den ganzen Blumenkohlkopf in reichlich Salzwasser mit dem Zitronenabrieb aufkochen. Den Blumenkohl aus dem Wasser nehmen und darin dann die Nudeln für die Hälfte der angegebenen Kochzeit kochen.

Den Blumenkohl in kleinere Röschen zerteilen.

In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Soße gut verrühren. Dann den Blumenkohl und die Nudeln dazugeben und gut vermengen.

In eine gebutterte Auflaufform füllen, mit dem Sennalpkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 165 °C für 25 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck