

Klassische Cremige Käsesauce (für ca. 4 Portionen)

Dieses Rezept basiert auf einer klassischen französischen Mehlschwitze (Roux), die die Basis für eine Béchamelsauce bildet, welche dann mit Käse verfeinert wird.

****Zutaten:****

- * ****Nudeln:**** 400 g (z.B. Makkaroni, Penne, Fusilli oder Eiernudeln)
- * ****Butter:**** 40 g
- * ****Mehl:**** 40 g
- * ****Milch:**** 500 ml (fettarm oder Vollmilch)
- * ****Käse:**** 150-200 g geriebener Käse (z.B. Cheddar, Gouda, Emmentaler oder eine Mischung)
- * ****Gewürze:**** Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, eine Prise Muskatnuss (sehr wichtig für den Geschmack!)

Zubereitung

1. Nudeln kochen

1. Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung "al dente" (bissfest) kochen.
3. Die Nudeln abgießen, dabei etwa ****eine Kelle des Kochwassers**** aufbewahren.

2. Die Käsesauce zubereiten (Béchamel-Basis)

1. In einem zweiten Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
2. Das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen schnell verrühren, bis eine glatte Paste entsteht (****Roux****). Dies etwa 1 Minute unter Rühren anschwitzen lassen, damit der mehliges Geschmack verschwindet.
3. Die Milch langsam in kleinen Schüben unter ständigem kräftigem Rühren mit dem Schneebesen dazugießen. So vermeiden Sie Klumpen.
4. Die Sauce aufkochen lassen und unter Rühren eindicken lassen (das dauert ca. 5-8 Minuten). Die fertige Béchamelsauce sollte dickflüssig sein und den Rücken eines Löffels bedecken.

3. Käse hinzufügen

1. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Den geriebenen Käse in die heiße Sauce geben und unter Rühren schmelzen lassen, bis die Sauce glatt und cremig ist.
3. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise ****frisch geriebener Muskatnuss**** abschmecken.

****Tipp für die perfekte Konsistenz:**** Ist die Sauce zu dick, geben Sie etwas von dem aufgehobenen Nudelkochwasser hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

4. Vermischen und Servieren

1. Die abgetropften Nudeln in die Käsesauce geben und alles gut vermischen, sodass alle Nudeln überzogen sind.
2. Sofort servieren.

****Variation:**** Für eine noch intensivere Kruste können Sie die fertigen Nudeln mit Käse in eine Auflaufform füllen, mit etwas Paniermehl bestreuen und für 10 Minuten bei 200°C im Ofen gratinieren.