***Mac and Cheese***

***Zutaten:***

* 250g Nudeln, (Makkaroni), in Stücke gebrochen, oder Elbow Makkaroni
* 3 EL Butter
* 3 EL Mehl
* 1 EL Senf
* 350ml Milch
* 1m.-große Zwiebel(n), weiß, fein gehackt
* 1 Lorbeerblatt
* ½ TL Paprikapulver
* 1 großes Ei(er)
* 400g Käse, (Cheddar), grob gerieben
* 1 TL Salz
* Pfeffer, schwarz, nach Geschmack
* Außerdem: (für die Kruste)
* 3 EL Butter
* 65g Semmelbrösel

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 30 Min. **Ruhezeit:** ca. 5 Min. /**Schwierigkeitsgrad:** normal

Du musst den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und dann musst du die Makkaroni in einem Topf al dente kochen. Während die Nudeln kochen, musst du in einem anderen Topf die Butter schmelzen, das Mehl hineingeben und mit der Butter gut verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Als nächstes musst du Senf, Milch, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Paprikapulver in den Topf geben, und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und für 10 Minuten köcheln lassen. Danach musst du das Lorbeerblatt entfernen.  
  
Dann musst du das Ei vorsichtig hineingeben, 3/4 des Käses dazufügen und verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als nächstes musst du die abgegossenen Nudeln in die Mischung geben und alles in eine Auflaufform gießen und mit dem verbliebenen Käse bestreuen.  
  
Für die Kruste musst du die Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl oder die Semmelbrösel mit der Butter vermischen, danach auf die Makkaroni geben.  
  
Als letzten Schritt musst du die Auflaufform in den Ofen stellen und die Makkaroni für 30 Minuten backen und dann aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten stehen lassen, bevor die Mac and Cheese serviert werden.