

# Mac'n'Cheese

## Zutaten

(für 4 Personen)  
500g Makkaroni Nudeln  
200g Cheddar  
100g Greyerzer  
2 große Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Tüte Käse-Nachos  
1 Prise Muskat  
Salz, Pfeffer



©Pixabay

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Cheddar und den Greyerzer reiben. Währenddessen in einem großen Topf Wasser erhitzt und eine Prise Salz dazugeben. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und 2-3 Minuten kürzer kochen, als auf der Packung steht.
3. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in einem zweiten Topf bei mittlerer Hitze andünsten. Den Käse zugeben und schmelzen, dann alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Nudeln abgießen, in die Käsemasse geben, gut vermischen und in eine Auflaufform füllen.
5. Die Nachos zerkrümeln. Am einfachsten geht das, in dem man die Tüte auf ein Brett schlägt oder sie mit der Hand zerdrückt. Dann streut man die Nachos als Kruste über die Makkaroni und stellt alles 5 Minuten zum Backen in den Ofen.