

Makkaroni mit Käse

Zutaten für 3 Portionen

- 200 g Nudeln (Tipp: kurze Makkaroni)
- 600 ml Milch
- 1 EL [Gemüsebrühpulver](#)
- Muskat
- 100 g Erbsen (gefroren)
- 100 g geriebener Käse



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du Makkaroni mit Käse selber

1. Bringe die Milch mit dem Gemüsebrühpulver und etwas geriebener Muskat zum Kochen. Rühre die Nudeln ein und lasse die Makkaroni bei schwacher Hitze und regelmäßigem Umrühren auf kleiner Stufe 5 Minuten köcheln.
2. Gib die gefrorenen Erbsen hinzu und lass alles etwa 5 Minuten weiter köcheln. Wenn die Nudeln bissfest sind, rührst du den geriebenen Käse ein und schaltest die Hitze ab. Warte nun, bis er gut geschmolzen ist und serviere die One Pot Pasta dann zügig. Sie schmeckt am besten frisch.
3. Bestreue die Makkaroni mit Käse nach Belieben mit frischer gehackter Petersilie oder knusprigen Röstzwiebeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

