

Makkaroni mit Käse



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für für 3 Portionen:

- 200 g kleine Makkaroni-Chips oder andere Nudeln
- 600 ml Milch
- 1 EL Gemüsebrühpulver oder von meiner [Gemüsepaste](#)
- etwas Muskat
- 100 g gefrorene Erbsen
- 100 g geriebener Käse

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du Makkaroni mit Käse selber

1. Nimm dir einen Topf, gib die Milch hinein, rühre das Gemüsebrühpulver ein und gib auch etwas geriebenen Muskat dazu.
2. Füge die Nudeln zu und bringe die Milch zum Kochen.
3. Lasse die Makkaroni bei schwacher Hitze und regelmäßigem Umrühren auf kleiner Stufe vor sich hin köcheln.
4. Gib nach einigen Minuten die gefrorenen Erbsen hinzu.
5. 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.
6. Wer mag, der bestreut sie auf dem Teller noch mit frischer gehackter Petersilie oder knusprigen Röstzwiebeln.

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

