



Leckere Mac'n'Cheese Pizza mit drei Käsesorten



Zutaten

Menge

500 g	Weizenmehl
2 EL	grobe Semmelbrösel
2 EL	Butter
3 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Hörnchennudeln
150 g	Cheddar
2/3 Würfel	frische Hefe
150 g	Parmesan
1/2 EL	Oregano
260 ml	lauwarmes Wasser
1	kleine Knoblauchzehe
500 ml	Milch
200 ml	Wasser
5 EL	Tomatenmark
1	Schalotte
8 Scheiben	Bacon
150 g	Bergkäse
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 6025 kJ, 1439 kcal, 177 g Kohlenhydrate, 68,2 g Eiweiß, 54,1 g Fett, 112 mg Cholesterin, 9,76 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du kannst dich nicht entscheiden, ob du Mac'n'Cheese essen willst oder vielleicht doch lieber eine Pizza? Kein Problem, denn mit unserer Mac'n'Cheese Pizza hast du beides in einem! Für unsere Mac'n'Cheese Pizza machen wir zuerst einen klassischen Pizzateig. Dieser wird anschließend mit Tomatensoße, selbstgemachtem Mac'n'Cheese und natürlich ganz viel Käse belegt. Nach dem Backen streuen wir noch ein knuspriges Bacon-Topping über die Pizza und schon kann probiert werden! Na, läuft dir auch schon das Wasser im Mund zusammen? Dann solltest du unsere leckere Mac'n'Cheese Pizza unbedingt einmal selbst ausprobieren! Das Rezept ist super einfach und wirklich mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Für den Pizzateig gibst du das Mehl in eine Schüssel, löst die Hefe in warmen Wasser auf und verrührst es kurz mit dem Mehl. Dann etwa einen TL Salz dazugeben und alles für ca. 8 Minuten kräftig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Jetzt den Teig gut zudecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Tomatensoße machen. Dazu die Schalotte in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Dann das Tomatenmark und 200 ml Wasser dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Das Ganze lässt du kurz aufkochen.

Step 3:

Die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen. Dann kannst du die Mac and Cheese-Soße zubereiten. Dazu die Knoblauchzehe fein würfeln und in 2 EL Butter leicht anschwitzen. Dann gibst du das Mehl dazu und verrührst alles gut. Nun die Milch einrühren und alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Käsesorten reibst und mischst du und rührst zwei Drittel davon unter die Soße. Dann die Nudeln dazugeben, aber nicht mehr kochen lassen. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Den aufgegangenen Pizzateig rollst du am besten gleich auf dem Backpapier zu runden Pizzen aus. Dann verstreichst du die Tomatensoße darauf und verteilst die Nudeln mit der Soße auf der Pizza. Jeweils noch etwas Käse oben drauf streuen, dann im heißen Ofen für ca. 12 Minuten lang backen.

Step 5:

Währenddessen kannst du das Topping machen. Dazu den Bacon ohne Fett in einer Pfanne gleichmäßig rösten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nun röstest du noch die Semmelbrösel im Bacon-Fett hellbraun. Den Bacon zerbröseln und mit den gerösteten Semmelbröseln vermischen. Das Ganze auf der fertigen Pizza verteilen.