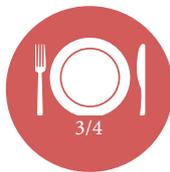




# MAC & CHEESE BITES



## ZUTATEN:

150 g Macaroni vorgekocht  
2 EL Mehl  
75 g Butter  
250 ml Milch  
150 g Cheddar gerieben  
100 g Mozzarella gerieben  
etwas Salz und Pfeffer  
1 EL Schnittlauch gehackt  
1 Knoblauchzehe gehackt  
2 Eier  
etwas Pankomehl  
Frittieröl

## ZUBEREITUNG:

Die vorgekochten abgekühlten Macaroni werden in eine größere Schüssel gegeben.

In einem Topfzerlässt Du die Butter, gibst dann das Mehl dazu und stellst eine Mehlschwitze her. Jetzt kommt die Knoblauchzehe dazu und die Milch wird untergerührt. Diese lässt Du jetzt warm werden und gibst nach Belieben Salz und Pfeffer dazu. Dann rührst Du den Käse unter. Wenn der Käse schön geschmolzen ist, rührst Du es zusammen mit dem Schnittlauch unter die Nudeln. Diese Schüssel stellst Du nun für mind. 1 Stunde kalt.

Danach formst Du Dir mit einem Eisportionierer kleine Bällchen oder längliche Stücke. Diese werden dann durch das Ei gezogen und in Pankomehl gewälzt. In 170°C heißem Öl werden diese für etwa 3-4 Minuten frittiert.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.