

# Makkaroni Auflauf mit Schinken und Käse



400 g	Makkaroni
1 Pack.	Kochschinken oder nach Gusto
1	Zwiebeln
2 EL	Butter
4 EL	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
200 g	Emmentaler gerieben
1 Becher	Sahne
125 g	Parmesan
	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	“Mac n Cheese” Gewürz von Ankerkraut*
	Schnittlauch

## Anleitungen

1. Grillkohle im Anzündkamin durchglühen.
2. Zwiebel fein hacken, Kochschinken klein schneiden, Gemüsebrühe anrühren, ggfs. Käse reiben.
3. Dutch Oven auf Kohlen erhitzen und Butter schmelzen. Zwiebeln goldbraun anbraten und Mehl hinzufügen um eine Mehlschwitze herzustellen. Kontinuierlich mit einem Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 1 EL Mac 'n Cheese Gewürz hinzugeben. Ca. 5-10 Minuten köcheln lassen.
4. Sahne hinzugeben und den Emmentaler in der aufgekochten Sahne schmelzen und verrühren. Mit Pfeffer kräftig würzen und das restliche Mac 'n Cheese Gewürz hinzugeben.
5. Nudeln und Kochschinken in die Sauce geben und gut verrühren. Den Parmesan oben drüber verteilen und den Deckel vom Dutch Oven aufsetzen.
6. Die Kohlen um den Dutch Oven verteilen und ca. 4-5 Kohlen oben auf den Deckel geben. Für ca. 40 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren noch etwas Schnittlauch über den Auflauf geben.