

Makkaroni mit Käsesauce

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Makkaroni
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Mehl
3/8	Ltr.	Vollmilch
100	Gramm	Emmentaler; gerieben
75	Gramm	Speck; kleingewuerfelt u. Durchwachsen
150	Gramm	Champignons; blaettrig- Geschnitten
50	Gramm	Parmesan; frisch gerieben
		Pfeffer
		Salz
		Muskat
4	Prisen	Zitronensaft

Anleitung:

Makkaroni in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Butter erhitzen, Mehl zufuegen und anschwitzen, mit Vollmilch Auffuellen und zur Sosse ruehren. Geriebenen Emmentaler unterziehen Und mit Pfeffer, Salz, Muskat und einigen Spritzern Zitronensaft Abschmecken. Kleingewuerfelten, gut durchwachsenen Speck in der Pfanne auslassen. Blaettrig geschnittene Champignons oder andere Pilze in der Pfanne Anduensten. Die Nudeln abgiessen und mit den Pilzen vermischen. Die Kaesesosse Daruebergeben und alles gut miteinander vermengen. Mit frisch Geriebenem Parmesankaese ueberstreuen.