

## Makkaroni mit Sauce aus Fünf Käsesorten

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Käse, Nudelsauce

Zutaten für: 6 Portionen

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 200 | Gramm | Parmesan                  |
| 200 | Gramm | Fontina                   |
| 200 | Gramm | Emmentaler                |
| 200 | Gramm | Provolone                 |
| 200 | Gramm | Caciocavallo              |
| 500 | Gramm | Makkaroni                 |
| 80  | Gramm | Butter                    |
|     |       | Frisch gemahlener Pfeffer |
| 1   | Essl. | Petersilie, gehackte      |

### Anleitung:

Die fuenf geriebenen Kaesesorten mischen. Makkaroni kochen Und gut abtropfen lassen. Die Nudeln mit der Butter und dem Kaese in den Topf zurueckgeben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Petersilie wuerzen, gut mischen und das ganze in einem mit Butter ausgefettete Auflaufform geben und im Ofen ueberbacken.