

## Mac & Cheese

Egal ob man es Mac & Cheese (US) oder Macaroni Cheese (UK) nennt, dies ist eines der besten Wohlfühlgerichte der Welt. Präsident Thomas Jefferson servierte es bekanntlich 1802 bei einem Bankett im Weißen Haus, und es ist in den ersten Jahren des 21. Jahrhunderts wieder stark in der kulinarischen Gunst gestiegen. Im *Spuntino* servieren wir unsere Makkaroni mit Käse in gusseisernen Pfannen, dampfend heiß direkt aus dem Ofen. Wir haben Wettbewerbe für die längsten Käsefäden von der Pfanne zum Mund abgehalten, denn die Kombination aus Parmesan, Fontina und Mozzarella ergibt eine äußerst dehnbare Mischung.

### Für sechs Personen

250 g Makkaroni  
 Feines Salz  
 250 ml Vollmilch  
 450 ml Crème double  
 175 g geriebener Parmesan  
 250 g geriebener Mozzarella - die feste, günstige Sorte  
 1½ EL Dijon-Senf  
 2 Stangen Lauch  
 25 g Butter  
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
 Flockiges Meersalz und schwarzer Pfeffer  
 75 g Panko-Paniermehl - siehe Seite 62  
 85 g geriebener Fontina

Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, die Pasta und etwas feines Salz zugeben und umrühren. Sobald das Wasser wieder kocht, auf mittlere Hitze schalten und die Pasta al dente garen, dann abtropfen lassen.

Abgekühlte Pasta mit Milch, Sahne, 125 g Parmesan, der Hälfte des Mozzarellas und Dijon-Senf in eine große Schüssel geben, gründlich mischen und 2 Stunden ziehen lassen.

Inzwischen Lauch von den grünen Spitzen und den Wurzeln befreien, fein hacken und gründlich waschen. Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen und Lauch mit Knoblauch, 4 großen Prisen flockigem Meersalz und einer guten Prise schwarzem Pfeffer darin etwa 10 Minuten langsam garen, bis der Lauch glasig glänzt, dann von der Platte nehmen und abkühlen lassen. Abgekühlten Lauch abtropfen lassen und zur Pasta geben.

Panko mit dem übrigen Parmesan mischen und beiseitestellen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Geriebenen Fontina und restlichen Mozzarella zur Pasta geben und gut untermischen. Alles in eine große Ofenform oder sechs Portionsförmchen geben, mit der Panko-Parmesan-Mischung bedecken und im Ofen 25-30 Minuten in der großen Form oder 15-20 Minuten in den kleinen Förmchen goldbraun backen.

