

# Mac Attack Burger

**für die Mac'n'Cheese** | 800g Schlagsahne • 4 Blatt Gelatine • 150g geriebenen Parmesan • 200g geriebenen Cheddar • 150g Cheddar am Stück • 500g kurze Makkaroni | **für die ‚Buns‘** | 120g Mehl • 200g Panko • 2 Bio-Eier (M) • Salz, Pfeffer • neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

## REZEPT (für 3 Burger)

- Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
- Die Sahne in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze simmern lassen, bis die Menge auf ungefähr 2/3 eingekocht ist.
- In der Zwischenzeit die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einweichen.
- Ist die Sahne eingekocht, geriebenen Parmesan, geriebenen Cheddar und die ausgedrückten Gelatine-Blätter dazu geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich Käse und Gelatine aufgelöst haben.
- Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Sauce zur Pasta geben und gründlich vermischen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Mac'n'Cheese darauf verteilen.
- Den Cheddar in ca. 1cm große Würfel schneiden und über den Nudeln verteilen.
- Ein Blatt Backpapier auf die Makkaroni legen und mit einem weiteren Blech beschweren.
- Am besten über Nacht, aber mindestens 6 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
- Sind die Makkaroni fest, mit Hilfe eines Metallrings 6 ca. 10cm große Kreise ausstechen.
- Die Makkaroni-Buns erst in Mehl, dann in mit Salz und Pfeffer verquirltem Ei und zum Schluss in Panko-Mehl wenden.
- Die Buns in ca. 160°C heißem Pflanzenöl in ungefähr 5-6 Minuten goldgelb ausbacken.
- Den Burger nach eigenem Gusto belegen. Ich habe mich für ein Rindfleisch-Patty, Gewürzketchup, frischen Rucola, Tomaten und Frühlingszwiebeln entschieden.