

Mac & Cheese Pizza

Du magst gerne Pizza und auch Mac & Cheese? Warum nicht vereinen und diese Pizza probieren. Schmeckte uns gigantisch lecker! Schau dir oben die Galleriebilder an.

250g Hörchen-Nudeln bissfest vorkochen (wenn Zeit ist, auch im Thermomix, sonst auf dem Herd)

Pizzateig:

220 g Wasser

1 TL Zucker

30 g Olivenöl

20 g Hefe

400 g Dinkelmehl, 630er

1 TL Salz **2 Min./Teigstufe** kneten und auf ein Backpapier mit Teigunterlage geben, zu einem runden Kreis ca. 38 cm ausrollen.

Jetzt den Gasgrill mit Pizzastein indirekte/mittlere Hitze vorheizen!

100 g Parmesan **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.

200 g Cheddar **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

200 g Emmentaler .. **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

50 g Butter in den Mixtopf und **2 Min./100°C/Stufe 1** erwärmen.

35 g Mehl hinzu und **2 Min./100°C/Stufe 1** anschwitzen.

Währenddessen den ausgerollten Pizzateig auf den heißen Pizzastein legen, mit der Gabel etwas einstechen und ca. 6 Min. vorbacken bis die Sauce fertig ist.

400 g Milch

200 g Sahne

1 TL Gemüsebrühepaste

2 TL Senf

1 TL Pfeffer **6 Min./100°C/Stufe 3** aufkochen.

So, nun wird die Hälfte aller 3 Käsesorten auf den vorgebackenen Pizzateig gestreut. Darauf kommen dann die vorgekochten Hörnchennudeln, die anschließend mit der Sauce vorsichtig übergossen werden. Jetzt den restlichen Käse drüberstreuen und für **ca. 20 Min.** zu Ende grillen/backen!

Kulinarische Grüße, Rina www.genusswelt-wilken.de

Facebook – Instagram – Youtube – TikTok #Ostfriesland
#Wittmund

(P.S. Im Backofen ca. 25-30 Min./230°C backen)