Käsenudeln - One Pot

Zutaten für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	schälen.
1 Liter Milch	langsam zu kochen bringen. Die beiden Knoblauchzehen,
1 TL Salz	und
½ TL Paprikapulver rosenscharf	dazugeben
400 g Makkaroni	in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren in 10 - 15 Minuten al dente kochen, bis fast die ganze Milch aufgesogen ist. Inzwischen
75 g Cheddar	und
75 g Gouda (mittelalt)	grob reiben.
½ Bund Schnittlauch	waschen und in Röllchen schneiden. Wenn die Nudeln al dente sind,
30 g Butter	unter die Nudeln rühren, den Käse zugeben und rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Bei Bedarf noch etwas
Milch	zugeben. Mit
Pfeffer, Salz, Muskat, Cayennepfeffer	pikant abschmecken. Dann die Schnittlauchröllchen unterrühren und auf vier Tellern anrichten.

Das passt dazu: Ein frischer Salat

Variante: Mit den Makkaroni zusammen 150 g Schinken in die Milch geben.