



Makkaroni mit Erbsen, Möhrchen und Käse

Du brauchst:

- 250 g Makkaroni
- 600 ml Milch
- 50 g TK Karotten-Würfel
- 50 g TK Erbsen
- 1 EL Gemüsebrühe
- 2 x Ferdi Fuchs Gouda Scheiben aufs Brot
- gute Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer



So geht's:

Such dir einen erwachsenen Helfer. Er oder sie muss gar nicht so viel können. Es reicht, wenn du den Unterschied zwischen Makkaroni und Spaghetti nicht erklären musst.

Schritt 1:

Ernenne deinen Helfer zum Schnippel-Meister und beauftrage ihn, den Käse in kleine Stückchen zu schneiden. Naschen ist nur unter deiner Aufsicht erlaubt.

Schritt 2:

Gib die Makkaroni, Karotten, Erbsen, Milch und die Gemüsebrühe in den Topf. Jetzt muss alles auf niedriger Flamme köcheln. Rührt regelmäßig gut um, damit nichts anbrennt.

Schritt 3:

Schaltet den Herd aus, sobald die Nudeln „al dente“ sind. Das ist italienisch und bedeutet „bissfest“. Wörtlich übersetzt heißt es „für den Zahn“. Jetzt kommt der meisterlich geschnippelte Käse dazu. Lobe deinen Helfer an dieser Stelle auch nochmal für seine Schnippel-Künste. Dann alles einmal mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, gut durchrühren und schon kann gefuttert werden!

Coolen Appetit wünschen Ingo und das Freunde-Team

