

# *Mac'n Cheese*

## *(Makkaroni mit Cashewsauce)*



### *Zutaten*

Für 4 Personen

500 g Makkaroni  
400 g Kürbis (Hokkaido)  
250 ml Wasser  
1 Zwiebel  
8 Knoblauchzehen  
200 g Cashewkerne  
2 EL Zitronensaft  
5 EL Hefeflocken  
1 EL geräuchertes Paprikapulver  
Cayenne Pfeffer  
2 TL Salz  
Pfeffer  
3-4 EL Kokosmilch (60 %)

### *Zubereitung*

Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser garen.

In der Zwischenzeit den Kürbis (mit Schale) würfeln und zusammen mit 250 ml Wasser in einen Topf geben. Die Zwiebel und die geschälten Knoblauchzehen in groben Stücken sowie die Cashewkerne dazugeben. Alles gemeinsam ca. 10 Minuten kochen lassen - bis der Kürbis anfängt, weich zu werden.

Wasser abgießen und die Masse in einen Mixer füllen. Den Zitronensaft, die Hefeflocken, die Gewürze und den Fettanteil der Kokosmilch dazugeben und alles gut durchmischen – evtl. noch etwas Wasser nachgießen.

Die Sauce über die heißen Makkaroni geben und sofort servieren.