



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 30 min

**Bertyn producten:** [Veggie Hack](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

# Schnelles Mac & Cheese

## Ingrediënten

- 30 Gramm Butter (oder Kokosöl für eine vegane Variante)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Mehl
- 1 Packung [Veggie Premium-Gehacktes](#)
- Frischer Oregano
- 300 Gramm Makkaroni, bissfest gekocht
- 1 kleiner EL Dijonsenf
- 50 Gramm feiner Parmesan
- 150 Gramm feiner Gruyère
- 1 Kugel Mozzarella

# Bereidung

1. Die Butter oder das Kokosöl in einer Pfanne bei mäßiger Hitze erhitzen.
2. Das Knoblauch hinzugeben und kurz anbraten.
3. Das Mehl darüber streuen und eine Minute lang umrühren.
4. Nun den feingeschnittenen Oregano, die Makkaroni, Senf, Käse, die Hälfte der Mozzarella, Hafermilch, Salz und Pfeffer hinzugeben und rühren.
5. Zuletzt das gebratene Seitan-Gehacktes begeben.
6. Alles zum Kochen bringen.
7. Die Mischung in vier einzelne Schälchen oder eine große Schale geben und den restlichen Mozzarella darüber geben.
8. 10 Minuten im Backofen gratinieren.