



## Cheeseburger mac & cheese στην κατσαρόλα

Μερίδες: 2-4 Χρόνος προετοιμασίας: 5-10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 30-35 λεπτά

### Υλικά για το cheeseburger mac & cheese:

- [2 Garden Gourmet Sensational Burgers](#)
- 1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 400 γρ. κοραλάκι ή άλλο κοντό ζυμαρικό της επιλογής μας, βρασμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη μπεσαμέλ:

- 70 γρ. ελαιόλαδο
- 70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 λίτρο φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γλ. σκόνη σκόρδο
- 100 γρ. φυτικό τυρί τσένταρ, τριμμένο ή άλλο τριμμένο τυρί της επιλογής μας
- 100 γρ. φυτική παρμεζάνα, τριμμένη ή άλλο τριμμένο αλμυρό τυρί της επιλογής μας
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε 3 κ.σ ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 5 λεπτά. Κάνουμε χώρο στο τηγάνι και βάζουμε τα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#). Τα ψήνουμε για 12 λεπτά, γυρνώντας τα στη μέση του χρόνου.
- 2) Αποσύρουμε τα burgers και τα κρεμμύδια από το τηγάνι, τα μεταφέρουμε σε ξύλο κοπής και τα ψιλοκόβουμε.
- 3) Παράλληλα όσο ψήνονται τα burgers ξεκινάμε την μπεσαμέλ. Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, για 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί και να ξανθύνει ελαφρώς. Προσθέτουμε τη σκόνη σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Σταδιακά προσθέτουμε το φυτικό ρόφημα, αλατοπιπερώνουμε κατ επιλογή και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα, για να μην σβολιάσει.



- 4) Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το σύρμα για 7-8 λεπτά μέχρι να γίνει κρεμώδης, αλλά όχι πολύ πηχτή. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα τυριά, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 5) Ρίχνουμε την μπεσαμέλ στην κατσαρόλα με τα ζυμαρικά, προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκομμένα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#) και ανακατεύουμε απαλά να αναμειχθούν ομοιόμορφα και σερβίρουμε.