MEIN GENUSS



Nudeln mit Käse-Sahnesoße



It’s a match!

Unsere bunten Pfefferkörner vereinen die Vielfalt des Pfeffers und bringen Pepp auf deinen Teller!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst Zwiebel schälen und fein würfeln. Anschließend die harten Käsesorten in kleinere Würfel schneiden. Der Schmelzkäse muss nicht in kleinere Stücke geschnitten werden.
2. Nun Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Nudeln nach Wahl nach Packungsanleitung al dente kochen. Beim Abgießen etwas Pasta-Wasser in einem Glas auffangen.
3. In der Zwischenzeit in einer ausreichend großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln für **2-3 Minuten** glasig anbraten. Nun die Sahne hinzugeben und diese erhitzen bis sie aufkocht. Nun die Käsewürfel hinzufügen. Den Schmelzkäse vorsichtig in die Pfanne hineinbröseln.
4. Die Käse-Sahnesoße bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Währenddessen die **bunten Pfefferkörner** in einen Mörser geben und mithilfe eines Stößels zerkleinern.
5. Sobald sich der Käse vollständig aufgelöst hat, die Käse-Sahnesoße mit **Salz**, **Chiliflocken** und den zerstoßenen **bunten Pfefferkörnern** abschmecken. Je nach Belieben etwas Pasta-Wasser unter Rühren hinzufügen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.
6. Die fertig gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und mit der Käse-Sahnesoße vermengen. Die Pasta anrichten und heiß servieren – **Guten Appetit!**

Zutaten

1 Zwiebel
500 g Pasta nach Wahl
300 ml Sahne
100 g Schmelzkäse
50 g Hartkäse
50 g Gouda
1 TL Bunter Pfeffer
0,5 TL Chiliflocken
Salz
Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 23.05.2027.