



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 21.08.2026.