



Hauptgang oder Vorspeise

Nudeln mit Lauchrahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 g	Teigwaren
2 Stück	Lauchstengel, in Ringe geschnitten
1 Stück	Zwiebel, klein, feingehackt
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt
30 g	Butter
1 EL	Mehl
4 dl	Vollmilch
2 dl	Rahm
1/2	Fleischbouillonwürfel
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
	etwas Muskatnuss, gerieben
100 gr	Sbrinz oder Parmesan, gerieben

Zubereitung

Nudeln	Die Nudeln in sprudelndem Salzwasser «al dente» kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
Butter, Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Butter, Mehl	Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Den Knoblauch sowie den Lauch dazugeben und in der Butter zugedeckt 5 Minuten dünsten. Das Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten.
Milch, Rahm	Mit Milch und Rahm ablöschen, würzen (Muskatnuss, Salz sowie Pfeffer) und unter kräftigem Rühren auf kleinem Feuer kochen lassen. Bouillonwürfel (1/2) hinzufügen und gut umrühren. Die Sauce – unter Rühren – einreduzieren bis sie sämig wird.
Käse	Vor dem Anrichten den Käse darunterrühren damit er sich gleichmässig mit der ganzen Sauce vermischen kann..

Variante: Es kann – anstelle von Sbrinz oder Parmesan – Gorgonzola in die Sauce gerührt werden.