

# Nudeln mit Käsesoße

*Für 4 bis 6 Personen*

*Zutaten:*

*500 g Nudeln*

*Butter oder Olivenöl*

*1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe*

*50 g Mehl*

*50 ml Gemüsebrühe*

*500 ml Milch*

*1 Becher Sahne*

*100 g Schmelzkäse*

*100 g Parmesankäse*

*100 g Bergkäse*

*Salz, Pfeffer, Muskat*

*etwas Zitronensaft*



So wird' s gemacht:

In Butter oder gutem Olivenöl (ganz wichtig, bitte keine Margarine) eine kleingehackte Zwiebel und eine gehackte Knoblauchzehe anschwitzen.

Das Mehl im Fett mit anschwitzen, mit der kräftig abgeschmeckter Gemüsebrühe und Milch aufgießen. Etwa 30 min leicht köcheln lassen, währenddessen langsam ein Becher Sahne zugießen.

Nimm dir für die Nudeln einen sehr großen Topf. Fülle den Topf mit viel Wasser und gib ein bisschen Salz dazu. Gib die Nudeln in den Topf, wenn das Wasser kocht.

Schmelzkäse, Parmesan und Bergkäse (oder, wer Bergkäse nicht mag, kann auch den deutlich mildereren Gouda nehmen) langsam in der Soße schmelzen lassen. Die Soße darf jetzt nicht mehr kochen, sonst gerinnt der Käse.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat, ein paar Spritzer Zitronensaft runden die Soße geschmacklich ab.

Wenn die Nudeln nach 8 bis 10 Minuten bissfest sind, schüttest du sie in ein Nudelsieb und lässt sie abtropfen. Lass dir dabei vielleicht von einem Erwachsenen helfen.

Wenn ihr jetzt noch Schinken rein schneidet, dann habt ihr eine Schinken-Käse-Sahnesoße.

Zur Pasta mit Käsesoße passt ein knackiger Eisbergsalat.