# Nudeln mit Käse

Die Nudeln mit Käse sind ein einfaches aber köstliches Rezept für Nudelliebhaber. Das Gericht ist bei Kindern sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Nudeln (Hörnchen, Penne, Makkaroni) |
| | Salz |
| 3 Stk. | Schalottenzwiebeln |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Öl |
| 100 g | Emmentaler |
| 100 g | Goudakäse |
| 4 Stk. | Eier |
| 200 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| | Pfeffer (weißer) |

## Zubereitung

1. Die **Nudeln mit Käse** überbacken sind rasch zubereitet. Zuerst die Nudeln (Hörnchen, Penne, Makkaroni etc.) laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.

2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch einige Minuten glasig dünsten. Von der Herdplatte nehmen.

3. Den Emmentaler und Goudakäse fein reiben. Die Eier mit Schlagobers in einer Schüssel verquirlen. Zirka drei Viertel vom Käse, Schalotten und Knoblauch unterrühren. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und die Nudeln untermischen.

4. In eine feuerfeste Pfanne oder Aufflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 15 Minuten überbacken.

## Tipp

Die Nudeln mit Käse, mit frischen Kräutern der Saison garnieren und einen grünen Blattsalat dazu servieren.