

Pasta mit Käsesauce

Ein schönes, schnelles Rezept ohne Aufwand: feine Pasta mit Käsesauce, hier mit Basilikumblättern als Dekoration.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Nudeln
1 Becher	Frischkäse
250 ml	Gemüsefond
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Hartkäse

Zubereitung

1. Die **Pasta mit Käsesauce** ist im Nu gekocht und ideal als schnelles Mittagessen geeignet. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln je nach Sorte und Marke etwa 6 bis 8 Minuten bissfest kochen.
2. Inzwischen den Frischkäse mit dem Gemüsefond in einen weiteren Topf geben, vermischen und aufkochen lassen. Temperatur herunternehmen und die Sauce mit Hilfe eines Schneebesens schaumig verrühren.
3. Die Nudeln nach der Garzeit abseihen und zur Sauce in den Topf geben. Den Hartkäse in den Topf reiben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und den Topf noch einmal durchschwenken. Anschließend können die Nudeln gemeinsam mit der Käsesauce serviert werden.

Tipp

Zur Pasta mit Käsesauce kann man auch verschiedene Gemüsesorten, Pilze oder Fleisch zubereiten. Vor dem Servieren nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern dekorieren.