Penne mit Bärlauch-Käsesauce

Penne mit Bärlauch-Käsesauce gelingt mit wenigen und Handgriffen und schmeckt allen Pasta- und Nudelfans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Penne
80 g	Bärlauch
200 g	Frischkäse
50 g	Camembert
250 ml	Schlagobers
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Penne mit Bärlauch-Käsesauce** die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und fein zerschneiden.

2. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Bärlauch 1-2 Minuten andünsten. Den Frischkäse, Camembert und Schlagobers hinzufügen, verrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben und durchschwenken. Die Penne mit Bärlauch-Käsesauce in Teller anrichten und genießen.

Tipp