

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