

# 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	<a href="#">Penne</a>
80 g	<a href="#">Bärlauch</a>
200 g	Friskäse
50 g	<a href="#">Camembert</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## 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 Friskäse, 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