Penne mit Käsesauce

Die Penne mit Käsesauce ist ein cremiger Pasta-Traum, herrlich würzig, schnell gemacht und einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Frühlingszwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
300 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
100 g	Bergkäse (o.a. würziger Käse)
50 g	Parmesan gerieben
2 EL	Nudelwasser
	Salz und Pfeffer
500 g	Penne

Zubereitung

1. Um die **Penne mit Käsesauce** zuzubereiten, die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Frühlingszwiebel in dünne, feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz glasig anschwitzen. Das Schlagobers hinzugießenn und auf ein Drittel reduzieren lassen. Jetzt den geriebenen **Parmesan** und Bergkäse zugeben und schmelzen lassen. Je nach Konsistenz noch 1-2 Esslöffel Nudelwasser untermengen. Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. In der Zwischenzeit die Penne in Salzwasser al dente kochen und abseihen. Abschließend die Penne zur Käsesauce geben und gut vermengen. Heiß in Pasta-Teller anrichten und genießen.

Tipp

Wer es gern schärfer mag, kann die Penne mit Käsesauce je nach Lust und Laune noch mit einer Chilischote verfeinern.