

## Penne mit Pikanter Cheddar-Sahnesauce

Kategorien: Beilage, Nudeln, Käse, Butter, Milch

Zutaten für: 4 Portionen

4	Tassen	Penne, gekocht und Abgetropft
1 1/2	Essl.	Butter
1 1/2	Essl.	Mehl
3	Tassen	Milch
1 1/2	Tassen	Scharfer Cheddar-Käse, Gerieben (Ersatz: alter Gouda)
1/4	Teel.	Worcestershire Sauce
1/8	Teel.	Cayennepfeffer

### Anleitung:

Eine leckere Variante von Käsemakkaroni.

Die Nudeln kochen, abtropfen, abschrecken und beiseite stellen. Die Butter in einer Kasserolle schmelzen, das Mehl einrühren und unter Rühren 3 Minuten dünsten. Mit der Milch ablöschen und langsam erhitzen. Den Käse unterschlagen. Worcester Sauce und Cayenne zufügen. 25 Minuten simmern, dabei häufig umrühren. Mit den Nudeln vermischen und heiß servieren.