

## Käse - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Spaghetti
1		Zwiebel
20	Gramm	Butter
100	ml	Milch
100	ml	Gemuesebruehe
150	Gramm	Blauschimmelkaese
100	Gramm	Gouda
200	Gramm	Frischkaese
30	Gramm	Walnuesse; gehackt
		Salz
		Pfeffer; aus der Mühle
		Zitronensaft

### Anleitung:

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel wuerfeln und in Butter anduensten. Mit Milch und Bruehe aufgiessen und 5 Minuten einkochen lassen. Kaese zugeben und bei geringer Hitze schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Nudeln und Nuessen mischen.