

Lauch - Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Lauch (geputzt gewogen)
200	Gramm	Fadennudeln oder feine Suppennudeln
2	Essl.	Butter
1	Pack.	Sahne
200	Gramm	Edamer oder Pikantje Salz Pfeffer Muskat

Anleitung:

Den Lauch putzen, waschen, ganz dunkles Grün Entfernen. In streichholzfeine Stifte schneiden. Für 2 Minuten In kochendes Salzwasser geben. In kaltem Wasser abschrecken, in 1 Sieb geben und abtropfen lassen. Die Nudeln in Salzwasser kochen, so dass sie noch Biss haben. Nach Belieben in Hühnerbrühe statt in Salzwasser kochen. Danach Abgießen und abtropfen lassen.

Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Grob geriebenen Käse hinzufügen. Mit dem Schneebesen rühren, bis sich alles Gut verbunden hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudeln und Lauch mischen, in eine feuerfeste Form füllen. Sauce

Darüber gießen. 10 Minuten im Backofen bei 250 GradC ueberbacken.