



Nudel-Gemüse-Käse-Pfanne

Hauptgericht

ZUTATEN

400 g Champignons
400 g Nudeln (Fusilli)
200 g Brokkoli
180 g tiefgekühlte Erbsen
100 g Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse
100 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
4 Stück Schalotten
2 Stück Paprika
2 Knoblauch Zehen
1 TL Pflanzenöl
Salz, Muskatnuss und
Pfeffer zum Würzen
4 EL Petersilie

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Erbsen auftauen lassen. Pilze waschen und halbieren. Schalotten und Paprika in feine Stücke schneiden und Brokkoli in kleine Röschen teilen. Anschließend in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 min. bissfest garen. Knoblauch fein haken. Nudeln ebenfalls in Salzwasser ca. 8 min. kochen.

In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel und Knoblauch drin andünsten, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Danach Schlagsahne, Milch und Gemüsebrühe unter Rühren dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Nudeln und Brokkoli abgießen und untermischen.

Anschließend ca. $\frac{3}{4}$ des Heinrichsthaler Gouda Reibekäses und der Petersilie unterrühren. Danach noch einmal mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen und für 8-10 Minuten zugedeckt auf dem Herd oder offen in den Ofen zerlaufen lassen.

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 20 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

*guten
appetit!*