

BUNTE NUDELN MIT KÄSESOÛE

mit Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1 Packung Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
2-3 kleine Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Lauchstange
2-3 Frühlingszwiebeln
3-4 Möhren
2-3 große Tomaten (oder 1/3
Dose passierte Tomaten)
100 ml (Soja-) Sahne
ca. 150-200 g Parmesan

WAHLWEISE:

1 Schluck Weißwein
2-3 EL Öl (Rapsöl oder
Olivenöl)
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Für die köstliche Heinrichsthaler Käse-Soße zunächst die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken. Kurz bei Seite stellen.

Nun von dem Lauch und den Frühlingszwiebeln die äußeren Blätter entfernen, waschen und die Enden abschneiden. Anschließend den Lauch und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Jetzt noch die Möhren gründlich waschen, evtl. schälen und in kleine Scheibchen schneiden.

In einen Topf etwas Öl geben und die gewürfelten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Lauchscheiben, die Frühlingszwiebeln und die Möhren hinzugeben und bei mittlerer Hitze garen, bis das Gemüse weich ist. Dann die gewaschenen Tomaten in große Stücke schneiden und in die Gemüsepfanne geben. Alternativ kann auch etwa ein Drittel einer Dose passierter Tomaten verwendet werden. Nun den Topf kurz vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer alles grob mixen. Nun, der Topf wieder zurück auf dem Herd, die Soja-Sahne und einen guten Schluck Weißwein hinzufügen und alles noch einmal leicht köcheln lassen.

Dann reichlich Parmesan frisch hinein reiben, um eine cremige Basis zu schaffen, und weiter köcheln lassen, bis die Soße sämig wird. Zum Schluss eine großzügige Portion geriebenen Käse (mindestens eine Packung) hinzufügen und umrühren, bis erste Teile des Käse leicht geschmolzen sind und die Soße schön dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren – perfekt zu bunten Nudeln.