



KÄSE- SCHINKEN MAKKARONI

mit
Lauch &
Reibekäse



HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 2-3 Personen:

2 Stangen Porree
100 ml Sahne
50 ml Weißwein
200 g Makkaroni
100 g gekochter Schinken
150 g Heinrichsthaler Käse in
Portion (wie z.B. Gouda,
Butterkäse oder Elbländer
Nussig)
150 g Heinrichsthaler Gouda
Reibekäse
Wasser, Muskat, Salz und
Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Den Porree putzen und in ca. 0,7 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Makkaroni und Lauchscheiben in eine große Pfanne geben. Nun Sahne, Weißwein und ca. 500 ml Wasser hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze abgedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Danach bei mittlerer Hitze ohne Deckel für ca. 12 – 15 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren und darauf achten, dass ausreichend Flüssigkeit in der Pfanne bleibt.

Für unsere Käsefans folgt nun der Höhepunkt: Sobald die Makkaroni gar sind, den in kleine Würfel geschnittenen Portionskäse und Schinken unterheben.

Vor dem Servieren eine großzügige Portion Reibekäse dazugeben. Denn bei einer Sache sind wir uns sicher: Zu viel Käse gibt es nicht!

Zum Schluss mit etwas Muskat und Pfeffer bestreuen und schon kann es los gehen!

Guten Appetit!

*Guten
Appetit!*