

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Gemüse In Käsesauce

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Käse, Nudel, Wurst

	Nudeln vom Vortag	1/4 Liter Milch Menge anpassen
1 mittelgr.	Zwiebel fein gewürfelt	1 Knoblauchzehe durch die
1 Dose	Erbsen und Möhren	-Presse gedrückt
	-Abtropfgewicht: 265 g gut	Kräuter, getrocknet nach
	-abgetropft	-Belieben
1	Schmelzkäse-Ecke "Kräuter"	Salz
	- etwa 50 g	Pfeffer, schwarz
2 Essl.	Parmesan frisch gerieben	-a. d. M.
2	Bockwurstchen in dünnen	Butter
	-Scheiben	

Zwiebel und Wurstchen in einer tiefen Pfanne in Butter anbraten. Hitze reduzieren, Nudeln, Erbsen und Möhren zugeben, vermischen und mit geschlossenem Deckel 8-10 Minuten dünsten.

Milch in einem Topf erhitzen, jedoch nicht kochen. Käse zugeben und schmelzen lassen. Knoblauch und Kräuter zugeben. Das Ganze etwas ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelmischung auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.