

# Nudeln Rezepte

## Lauchnudeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Beilagen, Nudeln, Gemüse

---

600 g Lauch (geputzt gewogen)  
200 g Fadennudeln oder feine  
-Suppennudeln  
2 Essl. Butter  
1 Pk. Sahne

200 g Edamer oder Pikantje  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

---

Den Lauch putzen, waschen, ganz dunkles Grün entfernen. In streichholzfeine Stifte schneiden. Für 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben. In kaltem Wasser abschrecken, in ein 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 Grad C überbacken.