

Spaghetti mit Walnuß-Käse-Soße

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PORTIONEN

400	Gramm	Spaghetti
1		Zwiebel
20	Gramm	Butter
100	ml	Milch
100	ml	Gemüsebrühe
150	Gramm	Blauschimmelkäse
100	Gramm	Gouda
200	Gramm	Frischkäse
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
30	Gramm	Geh. Walnüsse

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser bißfest kochen. Zwiebeln würfeln und in Butter andünsten. Mit Milch und Brühe aufgießen und 5 Minuten einkochen lassen. Käse zerbröckeln und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit den Nudeln und Nüssen mischen.