



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Pasta mit Käse Sahne Sauce

500 g Nudeln
2 Becher Sahne
2 Becher Schmand
2 Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
300 g Schmelzkäse
2 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
evtl. 1-2 TL Kräuter und 1 TL Brühe



Pasta mit Käse Sahne Sauce
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Als erstes die Paprikaschote die Zwiebeln die Knoblauchzehen und den Kochschinken kleinhacken. Dann erhitzt man vorsichtig die Sahne und den Schmand.

Dann gibt man 2 TL Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazu. Wer mag gibt noch 1 TL Brühe in die Sauce.

Dann kommt der Schmelzkäse dazu, vorsichtig weiter köcheln lassen der Käse muss sich ganz auflösen. Wenn das soweit ist gibt man die kleingehackte Paprikaschote die Zwiebeln die Knoblauchzehen und den Kochschinken dazu.

Alles gut vermengen und leicht köcheln lassen. Zum Schluss kommen noch die Pilze dazu. Wer mag kann noch Kräuter dazu geben.

Jetzt noch gut 5 min leicht köcheln lassen und man ist schon fertig. Nudeln abgießen und mit der Sauce sofort servieren.