



Nudelpfanne mit Käsesauce & Spargel



25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 2 Personen

Für die Nudel-Spargelpfanne

200 g Recheis Goldmarke Zöpfe

300 g Spargel, weiß

2 Stk. Frühlingszwiebeln

10 Cherrytomaten

1 EL Butter

100 ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Für die Cheddar Käsesauce

1 EL Butter

1 EL Mehl

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Milch

4 Rupp s'Beschte mit Cheddar Eckerl

1 Msp. Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Zum Schnittlauch

Verfeinern:

Zubereitung

- 1 Für die Cheddar Käsesauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen, dann mit Mehl stauben und anschwitzen. Mit Suppe und Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Hitze reduzieren, die Rupp Cheddar Ecken unterrühren und langsam schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 2 Den weißen Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Cherrytomaten waschen und halbieren.
- 3 Die Recheis Goldmarke Zöpfe in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser nach Anleitung bissfest kochen.
- 4 Den Spargel und die Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit Butter kräftig anbraten bis der Spargel eine leichte Bräunung bekommt. Dann mit Weißwein ablöschen.
- 5 Die halbierten Cherrytomaten in die Pfannen geben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Die bissfest gekochten Recheis Goldmarke Zöpfe in die Pfanne geben und einen Teil der Käsesauce unterheben.
- 7 Die Nudel-Spargelpfanne sofort auf warmen Tellern anrichten und mit Rupp Cheddar Käsesauce sowie frischem Schnittlauch nach Geschmack verfeinern.

Wir wünschen Guten Appetit!

mehr Rezepte unter www.rupp.at/rezepte