



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 Käsesauce

1 EL	Butter
1 EL	Mehl
100 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Milch
1/2 Pkg	Feinster Streich Emmentaler
1 Msp.	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
Zum Verfeinern:	Schnittlauch

Zubereitung

- 1 Für die 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, den Rupp Feinster Streich Emmentaler 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.