



Nudeln mit Frikadellen und Lauch in Käsesoße

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
👉 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Lauch	1 St.
Penne Rigate	500 g
Hackfleisch, gemischt	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Butter	8 EL
Weizenmehl, Type 405	7 EL
Milch	200 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Gouda, mittelalt am Stück	100 g
Bergkäse	75 g
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, mittlere Pfanne

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Lauch waschen, Wurzelansatz entfernen und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.
2. Nudeln im siedenden Wasser ca. 10 Min. bissfest garen. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebeln, Petersilie, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse ca. 3 cm kleine Frikadellen formen.
3. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Hackbällchen ca. 5 Min. anbraten. Lauch zugeben und zugedeckt ca. 10 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einem Topf 5 EL Butter schmelzen. Mehl zufügen und ca. 3 Min. anschwitzen. Mit Milch und Brühe unter ständigem Rühren ablöschen, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln. Käse entrinden und raspeln. In der Soße schmelzen, mit Muskat, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.
5. Lauch und Frikadellen zur Käsesauce geben. Nudeln abgießen, gut abtropfen und mit der Lauch-Käsesoße mit Frikadellen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1314 kcal
Kohlenhydrate	119 g
Eiweiß	60 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	66 g