



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 |