

Cheddar-Pasta mit Nussbutter



Zutaten

Für vier Personen
250 g Pasta (Eurer Wahl)
80 g Butter
1 EL Mehl
1 Stange Lauch
1-2Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
1 Zucchini
100 g Cheddar
200 g Frischkäse
200 ml Gemüsebrühe
Handvoll Petersilie
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL schwarzen Pfeffer

So wird's gemacht:

Pasta in kochendes Wasser geben und bissfest kochen. Derweil Butter in einen Topf geben und erhitzen. Wenn die Butter langsam bräunt, gewürfelte Zwiebeln und Zucchini hinzugeben, kurz mitbraten. Masse mit Mehl bestäuben und mit Brühe ablöschen. Käse und Frischkäse hinzugeben und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Sauce über die abgeschreckte Pasta geben, gut vermengen und nochmal abschmecken. Servieren.