

Penne mit cremiger Käsesauce



Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Penne oder eine andere Nudelsorte
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 40 g Butter
- 150 g Salami
- 30 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Schmelzkäse (Schmelzkäse mit Salami)
- Kräutersalz, Kräuterpfeffer
- Evtl. Petersilie, gehackt zum bestreuen



Zubereitung

1. Die Penne in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
2. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf in der heißen Butter glasig anschwitzen.
3. Die Salami fein würfeln und mitbraten. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen.
4. Erst die Milch und die Sahne, dann die Gemüsebrühe mit dem Schneebesen langsam einrühren und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

5. Den Schmelzkäse unter Rühren in der Sahnesauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Kräutersalz und Kräuterpfeffer abschmecken, dabei mit dem Salz vorsichtig sein.
6. Die Sauce mit den abgetropften Penne anrichten und mit Petersilie bestreuen.



Dazu passt Salat!