

Nudeln in Käsesauce

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Bandnudeln
- 100g Gipfelstürmer
- 100g Uriger Bergler
12 Monate
- 1 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 400 ml Brühe
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

- Nudeln 8-10 min. in Salzwasser kochen.
- Gipfelstürmer und Uriger Bergler in kleine Stücke schneiden. Mit Sahne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen.
- Mehl mit etwas Brühe anrühren und zum geschmolzenen Käse geben. Unter Rühren restliche Brühe zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die fertig gekochten Nudeln zur Sauce geben und unterrühren.
- Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in Butter braun anrösten. Über die Nudeln verteilen und servieren.

Guten Appetit!

