



schnelle

rigatoni mit lauch

2 Personen | 30 Minuten

Zutaten

1 Stange	Lauch
300 g	Rigatoni
50 g	Butter
20 g	Semmelbrösel
180 g	Gruyère
100 ml	Weißwein
150 ml	Schlagobers
	Thymian, getrocknet
	Muskatnuss, gerieben
	Salz & Pfeffer

lys

& hedde

www.lys-hedde.com

Zubereitung

1.

20 g der Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

2.

Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen. Den Lauch waschen und in 1/2 cm breite Ringe schneiden, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze andünsten. Währenddessen die Rigatoni in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

3.

Den Lauch mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Schlagobers zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten einkochen. Die Hälfte des geriebenen Gruyère untermengen und schmelzen lassen. Mit Thymian, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

4.

Die Nudeln abgießen und dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Nun die Nudeln sowie das Kochwasser unter die Lauch-Sauce mischen, mit dem restlich geriebenen Käse bestreuen und zugedeckt bei mittlerer Hitze für ca. 3 - 4 Minuten köcheln lassen.

Mit den gerösteten Bröseln bestreuen und warm servieren.

Tipps

Anstelle eines Gruyère kann auch ein würziger Bergkäse verwendet werden.



lys

& hedde

www.lys-hedde.com