

Rezept Käsemakkaroni

Zutaten:

500 g Kartoffeln
500 g kurze Maccheroni
2 – 3 Zwiebeln
1,2 l Hühnerbrühe
0,3 l Süße Sahne
250 g Hartkäse (Typ Emmental, Greyerzer)
frischgeriebene Muskatnuss
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Butter leicht Farbe nehmen lassen.

1 min später die Nudeln hinzufügen, umrühren und alles mit der Brühe aufgießen.

10 min alles bissfest kochen, zuerst auf hoher Stufe, dann die Hitze zurückdrehen.

Gelegentlich umrühren, den Topf / die Pfanne mit einem Deckel locker abdecken.

Die Brühe sollte jetzt fast verschwunden sein. Mit Sahne aufgießen und den geriebenen Käse zugeben, alles gut vermengen und abschmecken.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)