

Rezept

Käse-Schinken-Makkaroni mit Lauch

Ein Rezept von Käse-Schinken-Makkaroni mit Lauch, am 28.06.2026

Zutaten

2 Stangen Lauch (ca. 400 g)	200 g kurze Makkaroni (Kochzeit 7 - 9 Min.)
100 ml Sahne	50 ml Weißwein
Salz	1 Lorbeerblatt
½ Bund Schnittlauch	100 g gekochter Schinken (in etwas dickeren Scheiben)
80 g Bergkäse (ersatzweise mittelalter Gouda)	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen, die Stangen quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Nudeln und den Lauch in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Die Sahne, den Wein und 550 ml kaltes Wasser dazugießen. 1 TL Salz und das Lorbeerblatt hinzufügen.
2. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 12 - 15 Min. kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, je mehr von der Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter.
3. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und den Bergkäse grob reiben.
4. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Den geriebenen Käse unter die fertigen Nudeln rühren und die Schinkenwürfel unterheben. Die Nudeln mit Pfeffer sowie Muskat abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.