Rezept

Käse-Schinken-Makkaroni mit Lauch

Ein Rezept von Käse-Schinken-Makkaroni mit Lauch, am 12.06.2025

Zutaten

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

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.