

Rezept

Käsenudeln

Ein Rezept von Käsenudeln, am 25.03.2023

Zutaten

500 g kurze Nudeln (z. B. Casarecce, Fusilli oder schmale Penne)	Salz
1 EL Butter	2 große Zwiebeln
Pfeffer	1 EL Öl
	200 g würziger Käse zum Reiben (z. B. Bergkäse oder mittelalter Gouda)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf etwa 5 l Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Nudeln einrühren und nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Darin die Zwiebeln bei mittlerer bis schwacher Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten braten, bis sie leicht braun und knusprig werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 150 Grad schalten (auch schon jetzt einstellen: Umluft 120 Grad).

3. Den Käse von der Rinde befreien und fein reiben oder klein würfeln. Die Nudeln in ein Sieb abgießen. Eine Lage Nudeln in eine feuerfeste Form löffeln, mit etwas Käse bestreuen und wieder mit Nudeln bedecken. Alle Nudeln und den Käse einschichten. Zwiebeln obendrauf verteilen. Die Form für ungefähr 5 Minuten in den Ofen (Mitte) stellen, bis der Käse schmilzt. Dazu gibt es Tomaten- oder Gurkensalat.