

Kochen mit Klaus

Orecchiette mit Hack-Käsesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Orecchiette-Nudeln, 300 g gemischtes Hack, 1 Zwiebel, Salz,
- Pfeffer, 2 Knobizehen, 250 g braune Champignons, 100 ml Milch,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für 4-Käse Sauce, 100 g Frischkäse,
- 100 ml Weißwein, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Champignons vierteln.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln anbraten, dann Knobi kurz mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Milch ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Pilze zugeben, Wein u. Frischkäse einrühren. Kräuter unterheben.



3. Orecchiette in kochendem Salzwasser nach Angabe garen, abgießen, gut abtropfen lassen u. auf Tellern mit der Sauce servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen leckeren Weißwein genießen!

