



## Nudeln mit cremiger Knoblauch-Käse-Soße

### Description

#### ZUTATEN

Nudeln à Penne  
100 g Butter  
5-6 Knoblauchzehen  
4 EL Mehl  
1 und 1/2 Tasse Gemüsebrühe (oder Bouillon )  
1 und 1/2 Tasse Vollmilch  
nach Geschmack Petersilie  
100 g Parmesan, gerieben  
nach Geschmack Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

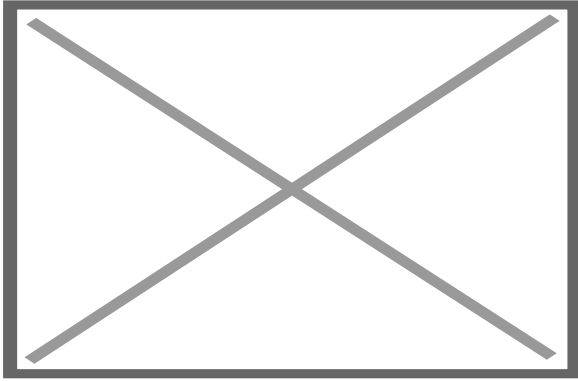
Die Butter bei milder Hitze schmelzen und den gepressten Knoblauch dazugeben. 2 Minuten kochen.

Milch, Mehl und Brühe dazugeben und so lange kochen, bis es dickflüssig wird.

In die dickflüssige Soße noch Petersilie und Parmesan unterrühren.

Kurz abwarten, bis der Käse zerlaufen ist, dann umrühren und die Nudeln beimengen.

default watermark



**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Februar 13, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*