

# Maccheroni mit Pfifferling-Frischkäsezubereitung



Pasta mit cremiger Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht. Pasta mit einer Sauce aus Frischkäsezubereitung mit Sahne. Als Frischkäsezubereitung wähle ich Pfifferling aus.

Ich garniere das Ganze noch mit kleingeschnittener Petersilie.

Als Pasta wähle ich Maccheroni.

Ein leckeres, cremiges Gericht und eine alternative Verwendungsart für eine Frischkäsezubereitung.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Maccheroni
- 150 g Frischkäsezubereitung (Pfifferlinge)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Frischkäsezubereitung dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.