

Spaghetti mit Lauch-Käsesauce und Croûtons

Zutaten

4 Portionen

Käsesauce:

150 g Lauch, fein geschnitten

Butter zum Dämpfen

2 dl Gemüsebouillon

3 EL Weisswein, nach Belieben

2 dl Halbrahm

2 TL Maisstärke

150 g Käse, z.B. Gruyère AOP, Appenzeller oder

Vacherin Mont-d'Or AOP, klein gewürfelt

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Knusperli:

100 g altbackenes Brot, klein gewürfelt

2 EL Butter

wenig Muskatnuss

400 - 500 g Spaghetti

Butter zum Verfeinern



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Sauce: Lauch in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, knapp weichkochen. Weisswein begeben, Rahm mit Maisstärke anrühren, unter Rühren dazugiessen und aufkochen. Käse beifügen, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, nicht mehr kochen, würzen.
2. Knusperli: Brotwürfel in der Butter rösten, würzen.
3. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, mit Butter verfeinern und in vorgewärmte Teller verteilen. Die Sauce darüber geben, mit Knusperli und Lauch bestreuen.

Mit geriebenem Käse servieren.

1 Portion enthält: Energie: 3341kJ / 798kcal, Fett: 37g, Kohlenhydrate: 88g, Eiweiss: 28g