

Cremige Käse-Lauch Pasta mit Hackfleisch



500 g Hackfleisch gemischt
350 g Pasta Mafaldine
2 Stangen Lauch
1 Zwiebel
200 g Kräuterfrischkäse light
75 g Kräutersahnekäse light
250 ml Creme Fine / Sahne
400 ml Gemüsebrühe
1-2 TL gemahlenes Café de Paris Gewürz alternativ mehr Muskat oder
ggfs etwas Currypulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß

1. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Den Lauch waschen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.
3. Die Zwiebel in die in kleine Stücke schneiden.
4. Lauch und Zwiebeln in die Pfanne hinzugeben und für 2-3 Minuten mit anbraten.
5. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und mit geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit genügend Nudelwasser aufsetzen.
7. Nudeln in das kochende Wasser schmeißen und ca. 1 Minute kürzer kochen, als auf der Packung empfohlen.
8. In die Käse-Lauch-Hackfleisch Soße Sahnekäse, Kräuterlase und Cremefine unterrühren.
9. Die Soße mit Café de Paris, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
10. Nudeln abgießen und ggf. etwas vom Nudelwasser auffangen. Damit kannst du die Soße etwas flüssiger machen, falls du das lieber hast.
11. Die Nudeln mit ggf. etwas Nudelwasser in die Pfanne geben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren und für 3-4 Minuten ziehen lassen.