

# Käse Soße



300 g Rigatoni  
400 ml Milch  
1 EL Butter  
1 EL Mehl  
2 Knoblauchzehen  
3 Lauchzwiebeln  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
½ TL Muskat  
40 g Pecorino  
40 g Parmesan  
1 Kugel Mozzarella

1. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die gehackten Knoblauchzehen darin anbraten.
2. Währenddessen die Pasta kochen.
3. Wenn der Knoblauch langsam braun wird, kannst du das Mehl einrühren und mit Milch aufgießen bzw. einrühren.
4. Sobald die Soße etwas angedickt ist, kommen Käse, Gewürze und eingeschnittene Frühlingszwiebeln in die Pfanne hinzu; alles gut einrühren.
5. Deine al dente Pasta hinzugeben und alles miteinander vermengen.
6. Sollte dir die Käsesoße zu dick sein, einfach etwas Pastawasser einrühren.