

## Vollkorn-Penne mit Käse-Sahne-Sauce

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Penne

400 g Vollkornmehl  
140 ml Wasser

#### Für die Soße

1 Esslöffel Butter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Teelöffel Mehl  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
60 g Pecorino (Käse)  
60 g Parmesan  
60 g Bergkäse  
6 Scheiben Scheiblettenkäse  
2 Teelöffel Gemüsebrühe, Instant  
1 Esslöffel Zucker  
100 g Erbsen, TK  
4 Scheiben Schinken, gekocht

#### Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine

**Sahne-Sauce** ist einfach jedermanns Liebling. Mit vier verschiedenen Käsesorten wird die cremige Soße noch ein bisschen aromatischer und hat das Potenzial zum Dinner deluxe.

Du hast noch nie Pasta selber gemacht? Keine Bange, es ist viel einfacher als du denkst. Schau doch mal in unserem großen [Pasta-Guide](#) vorbei. Dort verraten wir dir nützliche Tipps und Tricks, wie du deine Lieblingspasta ganz einfach selber herstellst.

- 1 -

Für die Penne Mehl in die elektrische Nudelmaschine geben und auf der Einstellung "Plain Noodles" anlaufen lassen. Wasser dazugeben. Fertige Nudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten lang kochen, bis sie al dente sind.

- 2 -

Für die Soße Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Käse, bis auf Scheiblettenkäse, reiben. Schinken in 1 cm große Stücke schneiden.

- 3 -

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch 2 Minuten darin anschwitzen.

- 4 -

Mehliterrühren. Mit Milch und Sahne ablöschen. Käse und Erbsen hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

- 5 -

Schinkeniterrühren. Mit Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Soße mit Penne vermengen.

Seelenwärmer, Alles-Wird-Gut-Pasta, Expressküche und eines DER Kinderrezepte überhaupt: **Penne mit Käse-**