

Pasta-Soße

Für 4 Portionen

2 Lauch-Stangen	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Frischkäse	150 g geriebener Käse	200 ml Schmand
1 TL Paprikapulver	1 TL Senf	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die gewürfelte Zwiebel, den gehackten Knoblauch dazugeben und braten bis die Zwiebeln weich sind.

Den geschnittenen Lauch in die Pfanne geben und ihn etwa 5 Minuten mitbraten bis er leicht angeschwitzt ist.

Die Hitze reduzieren, Frischkäse, Schmand hinzufügen, alles gut umrühren bis eine cremige Soße entsteht; mit Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 28. Januar 2026