



PENNE MIT KÄSESAUCE UND LACHS



Zutaten für 4 Portionen:

400g Vollkornpenne, roh
Reichlich Salzwasser

Käsesauce:

1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
1 TL Butter
250ml Klare Gemüsesuppe
200g Blauschimmelkäse würzig, in Würfel geschnitten
3 EL Grana Padano, gerieben
200ml Kochobers
Etwas Wasser bei Bedarf
350g Lachsfilet, in Würfel geschnitten
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

- Vollkornpenne in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Für die Käsesauce die Frühlingszwiebeln in einer beschichteten Pfanne mit Butter glasig dünsten, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Blauschimmelkäse begeben und in der Sauce schmelzen.
- Die Sauce mit Grana Padano und Kochobers abrunden.
- Die Lachsfiletwürfel würzen, zur Käsesauce geben und ca. 5 Minuten gar ziehen.
- Die Sauce mit der Penne vermischen und servieren.