Makkaroni mit Käse

15 Min		15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Liter Milch
- 1 EL Gemüsebrühpulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 300 g Makkaroni
- 175 g TK-Erbsen
- 150 g geriebener Gouda

Nach Belieben als Topping

- Röstzwiebeln
- gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Bringe die Milch mit dem Gemüsebrühpulver, etwas geriebener Muskatnuss und Pfeffer zum Kochen. Rühre die Nudeln ein und lasse die Makkaroni bei schwacher Hitze und regelmäßigem Umrühren auf kleiner Stufe 5 Minuten köcheln.
2. Gib die gefrorenen Erbsen hinzu und lass alles etwa 5 Minuten schwach weiter köcheln. Wenn die Nudeln bissfest sind, rührst du den geriebenen Käse ein und schaltest die Hitze ab. Warte nun, bis er gut geschmolzen ist und serviere die One Pot Pasta dann zügig. Sie schmeckt am besten frisch.
3. Bestreue die Makkaroni mit Käse nach Belieben mit frischer gehackter Petersilie oder knusprigen Röstzwiebeln.

Nährwerte pro Portion: 563 kcal | KH 68,2 g | E 29,5 g | F 17,6 g