



## Benötigte Zutaten

500 g	Pasta (z.B. Makkaroni)
1	Zwiebel (groß)
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
700 ml	Gemüsesuppe (heiß)
100 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
1 Schuss	<b>Premium Schlagobers</b>
150 g	<b>Premium Emmentaler</b>
1	Chilischote
1/2 TL	Chilipulver
1/2 Bund	Petersilie (frisch)
	Salz, Pfeffer

## Scharfe Käse Pasta

### Anleitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.
3. Die Pasta mit der heißen Gemüsesuppe und der Milch in den Topf geben und auf starker Hitze kurz aufkochen lassen.
4. Das Schlagobers hinzugeben und die Hitze reduzieren.
5. Die Chilischote waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien, sehr fein hacken, in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Für rund zehn Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln bissfest sind.
7. Zuletzt den Emmentaler in die Pasta einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht und mit Chilipulver würzen.
8. Die One Pot Pasta mit frisch gehackter Petersilie und optional etwas Chiliflocken garniert servieren.

Sie möchten mehr rund um das Thema Käse erfahren? Werfen Sie einen Blick auf unsere häufigsten Fragen und Antworten zum **Nährwert und zur Herstellung von Käse**.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)