

## Spaghetti mit Käsesauce und Knusperli

### Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Käsesauce:

150 g Lauch, fein geschnitten  
Butter zum Dämpfen  
ca. 2 dl Gemüsebouillon  
3 EL Weisswein, nach Belieben  
2 dl Halbrahm  
2 TL Maisstärke  
150 g Käse, z.B. Gruyère AOC oder Appenzeller, klein gewürfelt oder Vacherin Mont-d'Or AOC  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Knusperli:

100 g altbackenes Brot, klein gewürfelt  
2 EL Butter  
wenig Muskatnuss

400-500 g Spaghetti  
Butter zum Verfeinern



### Zubereitung

1. Sauce: Lauch in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, knapp weichkochen. Weisswein begeben, Rahm mit Maisstärke anrühren, unter Rühren dazugiessen und aufkochen. Käse beifügen, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, nicht mehr kochen, würzen.
2. Knusperli: Brotwürfel in der Butter rösten, würzen.
3. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, mit Butter verfeinern und in vorgewärmte Teller verteilen. Die Sauce darüber geben, mit Knusperli und Lauch bestreuen.

Mit geriebenem Käse servieren.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 798 kcal, 28g Eiweiss, 37g Fett, 88g Kohlenhydrate.