

Pasta mit Wirsing-Käse-Soße

Für 4 Portionen

400 g Pasta	Salz, Pfeffer	700 g Wirsing
3 EL Butter	2 EL Mehl	500 ml Milch
200 g Gouda	Muskatnuss	

Die Pasta in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Währenddessen den Wirsing halbieren, vom Strunk befreien, vierteln und in feine Streifen schneiden. Waschen und abtropfen lassen.

In einem großen Topf die Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Wirsing hinzufügen und 5 Minuten anbraten. Das Mehl darüberstreuen und unterrühren. Dann unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugießen. Erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

Den Käse reiben und zugeben. Rühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Pasta abgießen, tropfnass zur Wirsing-Käse-Soße geben und unterrühren. Sofort servieren.

NN am 04. Dezember 2025