

Nudeln Alfredo

Zutaten für 4 Personen

300	g	Nudeln mittelbreit	In Salzwasser al dente kochen.
1	dl	Rahm	Erhitzen.
50	g	Parmesan od. Gruyères, gerieben	Zu Rahm begeben, unter rühren schmelzen lassen.
50	g	Butter	In Flocken unter Rahmmasse rühren.
		Pfeffer aus der Mühle	Würzen.
			Nudeln abschütten.
50	g	Parmesan gerieben	Parmesan zusammen mit Nudeln zur Käsesauce geben und alles gut mischen. Sofort servieren.
		Variante	Einige Schinkenstreifen zur Sauce geben.
		Servieren	Mit etwas Parmesan bestreuen.

