



## Tagliatelle mit Blauschimmelkäse, Parmesanderl-Käse, frischen Pilzen und Walnüssen

### Zutaten für 4 Personen:

500g Tagliatelle  
1 mittlere Zwiebel  
1 Stück Knoblauchzehe  
250 ml Sahne  
100 ml Gemüsebrühe  
100 g Blauschimmelkäse (Wolpertinger)  
50 g Parmesanderl  
gehackte Walnüsse  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Pilze schälen in kleine Stücke schneiden und andünsten. Nun die Sahne, die Brühe, den Blauschimmelkäse und den Parmesanderl zugeben. Alles noch ca. 5 Minuten auf kleinster Stufe weiterköcheln lassen, dabei gut rühren, bis der Käse aufgelöst ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen mit der Soße mischen und servieren.

**UNSER TIPP: GEHACKTE WALNÜSSE ÜBER DIE TAGLIATELLE MIT SOSSE GEBEN, SCHMECKT LECKER!!!!!!**



**Aderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, [www.aderlbauer.de](http://www.aderlbauer.de)**