Nudeln mit Zucchini Käse Soße von klubfuerkids

Mengen für 30 Personen

Tags: Vegetarisch, schnell, Einfach

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

300 g Zwiebel	ca. 2 Zwiebeln würfeln und in Olivenöl anbraten
12 Stück Zucchetti	klein schneiden in Olivenöl anbraten
900 g Reibkäse	Achtung: Sahne-Schmelzkäse verwenden! ca. 2 Becher wenn Zucchini und Zwiebeln angebraten sind, mit in die Pfanne geben
3.0 Liter Milch	mit zu Zucchini, Zwiebeln und Schmelzkäse in die Pfanne geben und gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack mit ein bisschen Parmesan verfeinern, bzw. Parmesan beim Servieren drüber geben
4.5 kg Nudeln	Farfalle (Schmetterlingsnudeln) eignen sich besonders gut, nach Angaben auf der Packung in Salzwasser kochen