

# Lauch-Hörnli an Käsesauce



## Zutaten

Für 2 Personen

400 g Gemüsellauch  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
200 g Hörnli gross, ersatzweise ähnliche Teigwaren  
1 dl Weisswein  
200 g Fonduemischung  
3 dl Milch  
2 Teelöffel Maizena  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss frisch gerieben

In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen.

Inzwischen den Lauch der Länge nach tief einschneiden, gründlich spülen, dunkelgrüne Blatteile abschneiden, dann das Gemüse in 1/2 cm breite Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Das kochende Wasser salzen. Die Teigwaren darin so lange garen, bis sie zu etwa drei Vierteln gegart sind.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne Weisswein und Knoblauch aufkochen. Die Fonduekäsemischung darin unter Rühren schmelzen lassen. Etwas kalte Milch mit dem Maizena verrühren und mit der restlichen Milch nach und nach unter die Käsesauce rühren. Etwa 4-5 Minuten erhitzen, aber nicht kochen lassen, damit die Mischung nicht gerinnt. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Wenn die Teigwaren etwa zu drei Vierteln gegart sind, den Lauch hineingeben und alles zusammen zu Ende garen.

Die Lauch-Hörnli abschütten, gut abtropfen lassen, dann sofort mit der Käsesauce mischen und anrichten.