

Nudeln Alfredo

Zutaten für 4 Personen

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