



# Nudelpfanne mit Fleischkaese

1. Die Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.
2. Den Fleischkäse in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Lauch in feine Ringe schneiden, zum Fleischkäse geben und kurz mit braten.
3. Mit Brühe ablöschen. Frischkäse, Schmand und Senf einrühren. Die Nudeln dazu geben. Soßenbinder einrühren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack abschmecken.

## Zutaten:

3 Scheiben Leberkäse  
1 Stange Lauch  
400 g Nudeln  
400 ml Fleischbrühe  
4 EL Schmand  
3 EL Frischkäse  
2 EL Senf  
ggf. Saucenbinder  
Salz, Pfeffer

---

## Benötigtes Material

Edelstahlpfanne

## Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung  
20 Minuten Kochzeit