

# Käsesoße mit Engelshaar-Pasta (All-in-One)

1 halbe Zwiebel und  
1 Knoblauchzehe fein schneiden und mit

1 Schluck Öl  
==> andünsten.

1 gehäuften EL Suppengewürz (s. weiteres Rezept),  
1 gehäuften EL Mehl und  
1 großzügigen EL Butter zusammen mit  
700 g Milch  
==> erwärmen und so unter kräftigem Rühren eine weiße Grundsauce herstellen.

170 g Käsewürfel und  
1 Handvoll tiefgekühlte Erbsen,  
Pfeffer und Muskat  
==> so lange einrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

150 g Capellini (Engelshaar-Pasta) halbiert in die Soße geben und unterrühren.  
==> 8 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen.

