



# Knoblauch-Käse-Nudeln

<https://darkfairysenf.de/2023/09/28/rezept-knoblauch-kaese-nudeln/>

## Zutaten für 4 Portionen

- 250g Nudeln
- 1 Packung (200g) (veganen) Streukäse  
(ich hab den Veganen Reibegenuss von Simply V genommen)
- 1 Päckchen Soja-Cuisine
- eine kleine rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen (gerne große)
- Öl (Raps oder Sonnenblumen)

## Zubereitungszeit

ca. 15-20 Minuten

## Und so wird's gemacht

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.
2. Die Nudeln aufsetzen.
3. Einen ordentlichen Schluck Öl erhitzen und den Knoblauch kurz darin anbraten. Aufpassen: Der Knoblauch darf nicht zu lange anbraten (nicht braun werden) sonst wird er bitter.
4. Das Öl samt Knoblauch dann mit dem Streukäse zusammen in einer Schüssel mischen.

*Genereller Tipp: Veganer Käse schmilzt viel besser, wenn man ihn vor erhitzen mit ein bisschen Öl mischt.*

5. Nun in wenig Öl die Zwiebeln glasig dünsten und mit Cuisine ablöschen.
6. Die Knoblauch-Käse-Mischung langsam unterheben. Bei mittlerer Hitze und ständigen Rühren komplett schmelzen.
7. Sobald die Soße die gewünschte "Schlozigkeit" erreicht hat, die gekochten (und abgossenen!) Nudeln untermischen.