

# Nudeln mit Käsesahnesoße mit Speck von Dominik Pfeiffer

Mengen für 10 Personen

Räuchertofu für die Veggies statt speck

5.0 g Salz	
1.5 kg Nudeln	kochen
150 g Zwiebel	würfeln und im Öl anbraten
1.0 dl Olivenöl	
500 g Speckwürfeli	gewürfelter Räucherschinken, schneiden und in die Zwiebeln geben und braten
8 dl Vollrahm	dazugeben
500 g Reibkäse	reiben und ebenfalls dazugeben
3.0 g Salz	
2.0 g Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer würzen
100 g Tofu	Räuchertofu für die Veggies