Käsenudeln (4 Pers.)

2 l Wasser **1 TL Salz** **1 EL Speiseöl** **500 g Nudeln**	Wasser, Salz und Öl zum Kochen bringen. Nudeln darin bei geringer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend in ein Sieb geben und das Wasser ablaufen lassen. Wieder in den Topf geben
100 g Butter	Zu den Nudeln geben und auf Stufe 1 schmelzen lassen
250 ml Sahne **200 g frisch geriebenen Käse**	Sahne über die Nudeln geben. Alles vorsichtig umrühren. Geriebenen Käse untermischen.
Salz **Pfeffer**	Topf vom Herd nehmen und evtl. nachwürzen.