

geht schnell und sättigt nachhaltig

Nudeln mit Schinken

für 2 Personen

Zutaten

250g bunte Nudeln, 100g magerer gekochter Schinken, 50g Butter, 100ml Schlagsahne, 80g geriebener Parmesan, eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze weißer Pfeffer, eine Messerspitze Muskatnuß, 1 Schuß trockener Weißwein



Zubereitung

1. Nudelwasser aufsetzen und salzen
2. Schinken fein würfeln
3. Nudeln ins kochende Wasser geben und garen - nach Belieben weich oder 'à la dente'
4. die Butter in einem großen Topf schmelzen (die Nudeln müssen später darin Platz finden)
5. Schinken in der Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
6. dann die Sahne zugeben und den Parmesan langsam unterrühren, so daß er gerade schmilzt
7. die Soße mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen
8. die gekochten Nudeln in die Soße geben und alles verrühren
9. bei ganz schwacher Hitze alles zusammen 2 Minuten ziehen lassen
10. auf dem Teller mit frischem Pfeffer aus der Pfeffermühle bestreuen

Zeitbedarf

ca 20 Minuten

dazu paßt

fruchtiger, trockener Weißwein, z.B. Weißer Burgunder