



Spaghetti Schinken Sahne Sauce

Weißer Sauce.

Zutaten

Menge	Zutat
400 g	Spaghetti
200 g	Schinken
250 ml	Schlagobers
200 g	Käse gerieben
1	Eidotter (Eigelb)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
200 ml	Milch
1	Suppenwürfel (pflanzlich)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Sauce (20 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anbraten. 200 g Schinken klein würfelig schneiden und dazugeben. Weiters 200 ml Milch ebenfalls dazugeben und aufkochen lassen. Das Ganze nun mit 250 ml Schlagobers verfeinern. Nun noch 200 g Käse gerieben dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dabei gut achtgeben, dass nichts anbrennt. Es soll lediglich etwas eindicken. Die Sauce nun mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Muskat und 1 Suppenwürfel (pflanzlich) würzen. Zuletzt noch 3 EL der Sauce mit 1 Eidotter (Eigelb) vermischen und das wiederum in die Sauce einrühren. Nun darf die Sauce nicht mehr kochen.</p>

Nudeln (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>400 g Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Nudeln nun abgießen und sofort mit der Sauce vermischen und sogleich mit 1 Bund Schnittlauch klein gehackt servieren.</p>
--------------------------	----	---

Tipp

Damit es nicht so kalorienreich ist kann man anstelle des Schlagobers auch Cremefine verwenden.

Achtung : Die Sauce wartet immer auf die Nudeln !

Hier darf allerdings nicht lange gewartet werden, sonst könnte die Sauce zu einem Klumpen werden !

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit** Mittel
 • **Bewertung** Keine Bewertung

• **Zeitkategorie**
 • **Zeit** 30 Minuten

• **Nährwert**
 • **Preiskategorie**

• **Punkte**
 0