Spaghetti Schinken Sahne Sauce

Weiße 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)
☐

1.

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

Nudeln (10 Minuten)
☐
2.

400 g 400Spaghetti 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 1Schnittlauch klein gehackt servieren.

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
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Mittel

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**
- **Zeit**

  30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste