Spirelli mit Käse Sahne Sauce

Zutaten

Menge
Zutat
Sauce
250 ml
Cremefine zum Kochen
300 ml
Milch (1.5%)
1 Ecke
Schmelzkäse Sahne
1 KL
Kurkuma
1 Prise
Muskat
1 Prise
Pfeffer
300 g
Putenschinken
1 Stk
Zwiebel
1 EL
Petersilie
2 Stk
Eidotter (Eigelb)
Nudeln
600 g
Dinkel Spirelli

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Sauce (15 Minuten)
☐
1.

1 Stk 1Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden und in einer Pfanne etwas anbraten.
Inzwischen
300 g 300Putenschinken klein schneiden und zum leicht angebratenen Zwiebel dazugeben.
Nun
250 ml 250Cremefine zum Kochen und

300 ml 300Milch (1.5%) dazugeben und aufkochen lassen.

Nudeln (5 Minuten)
☐
2.

Inzwischen kann man das Wasser für die
600 g 600Dinkel Spirelli aufsetzen und diese darin rund 5 Minuten bissfest kochen.

Sauce fertigstellen (5 Minuten)
☐
3.

1 Ecke 1Schmelzkäse Sahne stückweise dazugeben und zerschmelzen lassen. Das Ganze nun mit
1 KL 1Kurkuma
1 Prise 1Muskat und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken. Nun die Pfanne vom Herd nehmen, so dass es nicht mehr kocht und nun die
2 Stk 2Eidotter (Eigelb) unterrühren.
Und zuletzt noch
1 EL 1Petersilie untermischen.

Anrichten
☐
4.

Die fertigen Nudeln nun abseihen und sofort mit der Sauce anrichten.

Tipp

Man kann natürlich auch andere Teigwaren nehmen.
Achtung : Die Sauce wartet immer auf die Nudeln !
Rund 14 Punkte pro Portion.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Kurz

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste