



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 Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden und in einer Pfanne etwas anbraten. Inzwischen 300 g Putenschinken klein schneiden und zum leicht angebratenen Zwiebel dazugeben. Nun 250 ml Cremefine zum Kochen und 300 ml Milch (1.5%) dazugeben und aufkochen lassen.
Nudeln (5 Minuten)		
☐	2.	Inzwischen kann man das Wasser für die 600 g Dinkel Spirelli aufsetzen und diese darin rund 5 Minuten bissfest kochen.



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

Sauce fertigstellen (5 Minuten)

☐	3.	1 Ecke Schmelzkäse Sahne stückweise dazugeben und zerschmelzen lassen. Das Ganze nun mit 1 KL Kurkuma 1 Prise Muskat und 1 Prise Pfeffer abschmecken. Nun die Pfanne vom Herd nehmen, so dass es nicht mehr kocht und nun die 2 Stk Eidotter (Eigelb) unterrühren. Und zuletzt noch 1 EL Petersilie 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

• Schwierigkeit

Leicht

• Zeitkategorie

Kurz

• Nährwert

• Punkte

0

• Bewertung

Keine Bewertung

• Zeit

20 Minuten

• Preiskategorie

Günstig