Rezept

Schinken-Lauch-Makkaroni

Ein Rezept von Schinken-Lauch-Makkaroni, am 04.05.2024

Zutaten

	Salz
1	Zwiebel
1	große Stange Lauch (ca. 400 g)
2 EL	Pflanzenöl
	frisch geriebene Muskatnuss
100 g	Sahne
150 g	Makkaroni
1	Knoblauchzehe
100 g	magerer roher Schinken, z.B. Katenschinken
	schwarzer Pfeffer
100 ml	Gemüsebrühe
2 TL	heller Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 1 1/2 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Makkaroni hineingeben und nach Packungsangabe in etwa 10 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Die Hälften schräg in Stücke schneiden, sodass Rauten entstehen. Schinken in kleine Würfel schneiden.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Schinkenwürfel und Lauch dazugeben, 3 Min. anbraten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei geringer Hitze 3 Min. dünsten.

4. Die Makkaroni in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und unter das Lauchgemüse mischen. Sahne und Saucenbinder unterrühren. Die Makkaroni-Mischung kurz aufwallen lassen und gleich servieren.