

Rezept

Schinken-Tomaten-Sahne

Ein Rezept von Schinken-Tomaten-Sahne, am 19.04.2024

Zutaten

2 Schalotten	10 in Öl eingelegte
getrocknete Tomaten	125 g gekochter Schinken
½ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl
50 ml Noilly Prat (trockener Wermuth, ersatzweise trockener Weißwein oder Gemüsebrühe)	150 g Sahne
Salz	2 EL kleine Kapern
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Schinken vom Fettrand befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen.

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin bei schwacher Hitze etwa 5 Min. dünsten. Den Schinken und die Tomaten untermischen und kurz mitdünsten.

3. Basilikum bis auf ein paar Blättchen in kleine Stücke zupfen. Noilly Prat in den Topf gießen, die Sahne zufügen und das gezupfte Basilikum und die Kapern untermischen. Die Sauce einmal kräftig aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Sauce mit den frisch gekochten Nudeln mischen und mit den übrigen ganzen Basilikumblättchen garnieren.