

Rezept

Kinder-Carbonara

Ein Rezept von Kinder-Carbonara, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 150 g Bandnudeln | Salz |
| 1 Zwiebel | 1/2 Paprikaschote |
| 50 g gekochter Schinken | 1 EL Olivenöl |
| 1 EL Tomatenmark | 1 gehäufter TL Mehl |
| 125 ml Milch | 2 EL Sahne |
| Honig | Pfeffer |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, dann abgießen.

2. Die Zwiebel schälen. Die Paprika waschen und putzen. Beides in kleine Würfel schneiden, ebenso den Schinken.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin glasig dünsten. Dann Schinken und Tomatenmark dazugeben und 2 Min. mitbraten. Mit Mehl überstäuben, andünsten und die Milch angießen. 2-3 Min. leicht kochen lassen.

4. Die Sauce mit Sahne, ein wenig Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.