Rezept

Nudeln mit Schinken-Sahne-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Schinken-Sahne-Sauce, am 30.05.2025

Zutaten

	Salz
150 g	gekochter Schinken
150 g	Sahne
	Chilipulver
500 g	Nudeln (z. B. Tagliatelle, Spaghetti, Farfalle oder Fusilli)
1	Tomate
1/2 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Im großen Topf 4-5 l Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen. Nudeln darin bissfest kochen.

2. In der Zeit den Fettrand vom Schinken abschneiden. Schinken in Würfel schneiden. Tomate waschen und auch würfeln – ohne den Stielansatz. Beides mit der Sahne pürieren – im Mixer oder mit dem Pürierstab und nicht zu fein.

3. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, ganz fein hacken. Unter die Schinkencreme mischen und mit Salz und Chilipulver würzen.

4. Nudeln ins Sieb schütten, abtropfen lassen und zurück in den Topf damit. Schinkensahne unterrühren und mit den Nudeln mischen, bis sie heiß ist. In Teller verteilen und essen.