

## Rezept

# Nudeln mit Schinken-Sahne-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Schinken-Sahne-Sauce, am 18.04.2024

## Zutaten

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

## 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.