

Rezept

Schinken-Nudeln

Ein Rezept von Schinken-Nudeln, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|---|
| 50 g Nudeln (z.B. Spirelli) | Salz |
| 1 Zwiebel | 1/2 TL Olivenöl |
| 200 ml Gemüsebrühe | 150 g gemischtes TK-Gemüse (z.B. Farmer-Gemüse) |
| 5 EL Kaffeesahne (4 % Fett) | Pfeffer |
| Muskatnuss, frisch gerieben | 2 Scheiben gekochter Schinken ohne Fettrand (ca. 50 g) |
| 1 TL Parmesan, frisch gerieben | 2 EL gehackte Petersilie |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Nudelwasser zum Kochen bringen. Salzen und die Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen, würfeln und im heißen Öl anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, offen 2 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

3. Das gefrorene Gemüse zugeben und 3-5 Min. zugedeckt leise kochen lassen. Die Sahne angießen, in 2-3 Min. offen einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Den Schinken in feine Streifen schneiden, mit Parmesan und Petersilie unter die Sauce mischen. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und die Sauce untermischen.