

Rezept

# Schinken-Nudeln

Ein Rezept von Schinken-Nudeln, am 18.04.2024

## Zutaten

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