

Schinkennudeln



EINKAUFSZETTEL

- 150g gekochte Nudeln jeder Art
- 1 Zwiebel
- 50g Schinken
- 150g Schlagsahne
- 50g geriebener Käse (z.B. Edamer oder Gouda)
- Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.
2. Den Schinken kleinschneiden und hinzugeben.
3. Mit Schlagsahne ablöschen und salzen.
4. Für die Bindung etwas Käse hinzugeben und schmelzen lassen.
5. Sobald die Soße stockt, die Nudeln dazugeben und gut durchmischen.
6. Mit ein paar Basilikumblättern anrichten.

