

Bärlauchnudeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	Etwas / nach Bedarf
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Nudeln / Pasta	400 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Bärlauchblätter	4 handvoll
Schinkenwürfel	2 handvoll
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Wasser zustellen und Nudeln darin laut Packungsaufschrift bissfest garen. (Salz ins Kochwasser geben.)

Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden.

Den Bärlauch waschen und in grobe Streifen schneiden.

Margarine in eine Pfanne geben und die Zwiebel darin braun anbraten. Schinkenwürfel zugeben, kurz mitbraten.

Herdplatte ausschalten, Sahne in die Pfanne gießen, Nudeln abseihen, Nudeln in die Soße in der Pfanne geben und würzen.

Bärlauch untermischen und abschmecken. Schnell servieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at