

Schinkennudeln mit Rahm



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Bandnudeln	30 Dekagramm
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schinken	15 Dekagramm
Butter	2 Esslöffel
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Bandnudeln in viel Salzwasser nicht zu weich kochen. Schinken in Streifen schneiden und in Butter erhitzen, aber nicht anbraten; Sauerrahm dazugeben, kurz aufkochen lassen, mit Muskat abschmecken und mit den gut abgetropften Nudeln vermengen. Mit Schnittlauch bestreuen. Tip: Durch gekochte Erbsen kann das Nudelgericht geschmacklich und optisch noch aufgewertet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2153-Schinkennudeln-mit-Rahm.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at