

# NUDELN MIT SCHINKEN-KÄSE SAUCE

## NUDELN MIT SCHINKEN-KÄSE SAUCE

Mal wieder ein Gericht das ganz spontan entstanden ist - und sein wir ehrlich, Nudeln mit Schinken-Käse Sauce sind nicht die schlechteste Option für ein schnelles und unkompliziertes Abendessen! Ursprünglich wollte ich eine Suppe machen aber irgendwie hatten wir da dann doch keine Lust drauf. Also habe ich nach eine Alternative gesucht. Ich hatte noch Camembert, ein paar Champignons und eine kleine Packung magere Schinkenwürfel im Kühlschrank. Mit wenig Aufwand wird daraus ein super leckeres Abendessen.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Hörnchennudeln mit Dinkelvollkorn

100-150g Champignons

etwas Rapsöl

50g magere Schinkenwürfel

1/2 Zwiebel

etwas Milch

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Nudeln hinein geben und al dente kochen.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. In dieser Zeit die Pilze in dünne Scheiben schneiden und gold-braun anbraten. Die Schinkenwürfel und die klein gewürfelte Zwiebel dazu geben. Alles mit der Milch ablöschen, kurz aufkochen und den klein gewürfelten Camembert untermengen. Den Käse in der Sauce vollständig schmelzen lassen.



Die Pasta in ein Sieb abgießen. Die Käse-Schinken Sauce zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen und dann die Hörnchennudeln untermengen.





Die Pasta mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und auf zwei passende Teller verteilen.



Pures Soulfood!



©katha-kocht.de