

1 a Nudeln mit Schinken - Sahne - Sauce

Zutaten für: 5 Portionen

500	Gramm	Nudeln, z.B. Spirali, Penne oder Bandnudeln
2	Becher	Sahne, à 200 g
200	Gramm	Kochschinken
2	Essl.	Margarine
2	Essl.	Mehl
100	ml	Milch
1	Teel.	Brühe, Instant

Anleitung:

leckeres Gericht, vor allem für Kinder Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser nach Anleitung kochen.

Den Kochschinken vierteln, dann in schmale Streifen schneiden und in einem Topf anbraten, nicht zu lange, sonst wird er zu trocken. Den Schinken aus dem Topf nehmen. Dann im gleichen Topf die Margarine flüssig werden lassen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze anfertigen. Mit der Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Instant-Brühe abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, die Milch hinzugeben.

Das Lieblingsessen von Kinder!

Tipp: Dazu passt gekochter Brokkoli, der mit in die Sauce gegeben werden kann.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe