

Grüne Nudeln in Specksahne

Zutaten für: 2 Portionen

125	Gramm	Schinken, gewürfelt
2		M.-große Zwiebel(n)
200	ml	Sahne
200	Gramm	Bandnudeln, grüne
1	Essl.	Petersilie
2	Essl.	Parmesan, geriebenen
2	Prisen	Salz und Pfeffer

Anleitung:

Als erstes die Zwiebel würfeln und zusammen mit den Schinkenwürfeln in einer vorgeizten Pfanne knusprig anbraten. Anschließend das Fett abgießen und die Sahne dazugeben - diese etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Bandnudeln nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser kochen und dann abgießen.

Zum Schluss die Petersilie und den Parmesan zur Sauce geben und alles zusammen dann servieren.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe