

Penne - Scharf

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Nudeln
5	Scheiben	Gekochten Schinken
1	Dose	Sauce Bolognese
1	Dose	Champignons
100	Gramm	Emmentaler; in Scheiben
1	Pack.	Sahne
		Petersilie
		Salz
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Nudeln kochen, den geschnittenen Schinken in etwas Margarine Anbraten, die Bolognese-Sauce dazugeben und mit ein wenig heissem Wasser ca. 10 Minuten kochen lassen. Die gekochten Nudeln und die geschnittenen Champignons dazugeben. Alles gut vermischen und die Sauce darunterruehren. Mit Salz, Petersilie und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss den Kaese Darauflegen und kurz ueberbacken.