

## Sahnesauce zu Teigwaren

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

- 1 Pack. Saure Sahne
- 2 Pack. Kräuterkäse  
(Schmelzkäse)
- 4 Scheiben Gekochten Schinken
- 1 klein. Tuete Parmesankäse
- Oregano
- Basilikum
- Pfeffer

### Anleitung:

Die Zubereitung ist recht einfach. Den Schinken in kleine Wuerfel schneiden, und mit dem Rest in Einem Topf unter staendigem Ruehren erhitzen. Nicht aufkochen Lassen. Dann mit Oregano, Basilikum und Pfeffer nach eigenem Geschmack wuerzen. Mit dem Oregano und Basilikum brauchst man nicht Sparen (Geschmacksache). Sollte man sich mit den Gewuerzen uebernommen haben, kann Man die Sahne-Sauce mit Kondensmilch strecken.