

Schinken - Spinat - Sahne - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|--|
| 300 | Gramm | Bandnudeln |
| 500 | Gramm | Blattspinat |
| 1 | | Schalotte, fein geschnitten |
| 1 | Essl. | Butter |
| 6 | | Salbeiblaetter, in feine Streifen geschnitten |
| 100 | Gramm | Roher Schinken, in Streifen Geschnitten |
| 150 | Gramm | Crème double |
| 4 | Essl. | Parmesan, frisch gerieben Salz, Pfeffer, Muskat |

Anleitung:

Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Den Spinat putzen und gruendlich waschen. Bei starker Hitze im geschlossenen Topf so lange garen, bis er zusammenfaellt. In ein Sieb geben und ausdruecken. Grob oder fein schneiden, je nach Geschmack.

Schalotten in einem Topf mit Butter anschwitzen, Salbei und Schinkenstreifen zugeben und kurz anbraten. Mit Crème double abloeschen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Den Spinat, die gekochten Nudeln und den Kaese zugeben. Alles gut vermischen und servieren.