

Schinkensauce zu Spaghetti

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

4	Scheiben	Schinken, gekocht
1		Zwiebel
2	Bund	Petersilie
40	Gramm	Butter
100	ml	Weisswein
1	Essl.	Creme fraiche
350	Gramm	Spaghetti
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Vom Schinken den Fettrand samt der Schwarte abschneiden und ganz fein wuerfeln. Die Schinkenscheiben selbst in etwa 1 cm grosse Fleckchen schneiden.

Die Zwiebel wuerfeln, die Petersilie abzupfen und hacken. Butter zerlassen und das Schinkenfett darin auslassen. Zwiebel und die Haelfte der Petersilie dazugeben. Ganz leise duensten, damit nichts anroestet.

Wenn die Zwiebel weich ist, den Wein angiessen und diesen um die Haelfte einkochen. Creme fraiche einruehren, vorsichtig salzen, mutig pfeffern. Koecheln, bis eine schoene Konsistenz erreicht ist.

Den Topf vom Feuer ziehen und den Schinken in die Sauce ruehren nicht mehr kochen lassen, sonst wird er hart. Zum Schluss die restliche Petersilie einruehren. Die Nudeln bissfest kochen und noch feucht mit der Schinkensauce vermischen.