

Nudeln alla Panna

Zutaten für: 2 Portionen

		Nudeln nach Wahl; z.B.
		Spaghetti
1	Pack.	Suesse Sahne; oder das
1 1/2		-fache, je nach
		Nudelmenge
1/2	Scheibe	Gekochter
		Vorderschinken
		Pfeffer; frisch gemahlen
		Tabasco
		Salz
1	Spur	Knoblauchgranulat

Anleitung:

Die Nudeln werden gekocht. "Al dente" macht bei diesem Rezept keinen Sinn, daher eher weichkochen.

Etwas Butter in einer grossen Pfanne schmelzen, eine Prise Knoblauchgranulat zugeben. Den in kleine "Quadrate" geschnittenen Schinken dazugeben, leicht (!) anbraten.

** Vorsicht: der Schinken neigt dazu, nach dem Anbraten recht salzig zu werden! Pfanne vom Herd nehmen und 2-3 Minuten abkuehlen lassen. Die Sahne zugeben. Das Ganze grosszuegig (sonst wird es zu lieblich) mit Tabasco und Pfeffer wuerzen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Bei kleiner(!!!) Hitze heiss machen. Ich drehe meinen Gasherd dazu auf die kleinste Flamme. Die Sahne muss leicht koecheln. ***

Vorsicht: Dauernd umruehren. Die Sahne nicht am Pfannenrand anbrennen lassen, sonst wird das Ganze ein Fall fuer den Muelleimer. Nach ca. 5 Minuten wird die Sahnesauce schnell dicker. Sossenbinder Etc. ist nie notwendig. Im Zweifelsfall noch etwas laenger koecheln lassen. Nochmals abschmecken, weil sich der Geschmack des Ganzen durch das "Eindicken" aendert.

Die Nudeln abgiessen, das Ganze in einer Schuessel mit der Sauce mischen, servieren. Frisch geriebener Parmesan passt besonders gut dazu.....