

# Spaghetti mit Champignon-Sauce

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

1		Kopfsalat
250	Gramm	Champignons, frisch
250	Gramm	Erbsen
50	Gramm	Butter
1	Bund	Kerbel
100	Gramm	Schinken, gekocht
700	Gramm	Nudeln
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer

## Anleitung:

Salat putzen - nur das feste gelbe Herz verwenden. Den Kopf durch den Stielansatz halbieren, dann vierteln und achteln, die Achtel zu schmalen Spalten halbieren oder dritteln.

Die Zwiebel hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, gleich mit etwas Zitronensaft betrauefeln, damit sie sich nicht dunkel verfaerben.

Die Butter in einem weiten Topf zerlassen, die Zwiebel darin anduensten, jedoch keine Farbe annehmen lassen. Erst die Erbsen, dann Champignons und Salatspalten dazugeben und alles unter gelegentlichem Wenden weich duensten. Falls noetig, ein wenig Wasser angiessen.

Kerbel hacken, den Schinken in feine Streifchen schneiden. Beides zur Sauce geben, wuerzen, umwenden und abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln knackig gar kochen, abgiessen und noch recht feucht mit der Gemuesesauce mischen.