

Spaghetti mit Käsecreme

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
		Salz
200	Gramm	Gekochter Schinken
500	Gramm	Frischer Kaese am Stueck
1	Dose	Champignons
1	Bund	Petersilie
400	Gramm	Sahne
		Pfeffer

Anleitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser 8 bis 12 Minuten kochen. Schinken in feine Wuerfel schneiden. Kaese reiben. Petersilie Waschen und fein hacken. Champignons klein schneiden. Sahne, Kaese und Pfeffer im Wasserbad mit dem Schneebesen cremig Schlagen. Schinken, Petersilie und Champignons unterziehen. Spaghetti abgiessen, abtropfen lassen und mit der Kaesecreme Vermischen. Sofort servieren. Beilage: Kopfsalat mit Paprika. Tip: Bunte Spaghetti nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten Pro Portion: 840 kcal.