

Spaghetti mit Schinken und Bohnen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Spaghetti
2		groß. Fleischtomaten
1		mittl. Zwiebel
1	Dose	Bohnen, dick (750 g)
20	Gramm	Margarine
3/8	Ltr.	Huehnerbruehe
1	Essl.	Senf, mittelscharf
1/2	Pack.	Schlagsahne (100 g)
200	Gramm	Katenschinken
3	Essl.	Sossenbinder, hell
1/2	Teel.	Bohnenkraut, getrocknet
		Salz
		Petersilie; (zum Garnieren)

Anleitung:

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser 12 Minuten garen. Tomaten kurz in kochendes Wasser geben. Abschrecken, die Haut abziehen und die Tomaten wuerfeln. Zwiebel schaelen und fein hacken. Bohnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Fett in einem Topf erhitzen, Und die Zwiebel- und Tomatenwuerfel darin anduensten. Die Huehnerbruehe zugiessen und aufkochen lassen. Bohnen, Senf und Sahne Zufuegen und alles 5 Minuten bei schwacher Hitze garen. In der Zwischenzeit Schinken in Wuerfel schneiden. Saucenbinder unter Ruehren in die Sauce einstreuen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken. Schinkenwuerfel zum Gemuese Geben. Spaghetti mit dem Bohnengemuese zusammen auf einer Platte Anrichten und servieren. Mit Petersilie garnieren.

Portion 3190 Joule

Tip: Schinken laesst sich leichter und schneller wuerfeln, wenn Sie Ihn vorher leicht anfrieren. Dann in Streifen und danach in Wuerfel Schneiden.