

Nudeln in Schinken-Sahnesauce mit Champignons

Zutaten für 2 Personen

- 250g Nudeln
- 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 400g Champignons
- 100g Kochschinken
- 70ml Weißwein
- 150ml Sahne
- etwas gekörnte Brühe
- Salz, Pfeffer
- viel Schnittlauch

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen.

In etwas Butter die Zwiebel und Knoblauchzehe anbraten, dann geviertelte Champignons dazu geben und kurz garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 TL Gemüsebrühe in die Flüssigkeit geben.

Dann Weißwein dazu, immer leicht kochen lassen, Sahne dazu und auch ein wenig kochen lassen.

Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden und kurz mitgaren lassen. Etwa eine Hand voll Schnittlauch kleinschneiden (oder gefrorenen nehmen) und einrühren. Noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken, aber es sollte eigentlich schon lecker sein.