

Rezept Nudeln mit Käse-Schinken-Soße

Als Nudelsorte zu den Nudeln mit Käse-Schinken-Soße schmecken Tortellini besonders gut.

Zutaten:

300 g Nudeln (z.B. Tortellini oder Rigatoni)
1 Zwiebel
200 g gekochter Schinken
100 ml Sahne
100 ml Milch
100 g geriebener Käse (Emmentaler)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
20 g Butter

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen und abschütten.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Den gekochten Schinken ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebeln, danach den gekochten Schinken darin anbraten.

Die Sahne mit der Milch angießen, aufkochen lassen. Anschließend den Käse langsam unterrühren, bis er komplett zerlaufen ist und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Nudeln mit der Käse-Schinken-Soße mischen.

Die Nudeln mit Käse-Schinken-Soße erneut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Servieren kann man die Nudeln mit Käse-Schinken-Soße z.B. mit einem grünen Salat.

Tipp: Statt des geriebenen Emmentalers kann diese Soße auch mit Schmelzkäse zubereitet werden.

Zusätzlich können die Nudeln auch im Ofen überbacken werden. Hierzu einfach lediglich die Hälfte des Emmentalers in die Soße einrühren und die Nudeln mit Käse-Schinken-Soße mit dem restlichen Käse bestreut bei 160°C für ca. 15 min in den Ofen schieben.

Zurück zu den Nudelrezepten