

Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Was Du brauchst für 4 Portionen:

2 Frühlingszwiebel
400 g Kochschinken
200 g Kräuterquark
100 ml Sahne
1 Brühwürfel
1 TL Öl zum Andünsten
Salz, Pfeffer, Basilikum zum Abschmecke



500 g Spaghetti
evtl. geriebenen Käse für darüber

Wie Du es machst:

Zunächst wird der Schinken in Würfel, die Frühlingszwiebeln in Ringe und das Basilikum



kleingeschnitten.

Mit 1 EL Öl im Topf die Zwiebelringe und den Kochschinken andünsten und nach 3 Min. mit dem in ½ Tasse heißem Wasser aufgelösten Brühwürfel ablöschen. Den Kräuterquark zugeben und zerlaufen lassen. Das Ganze mit Sahne auffüllen. Ihr könnt die Soße gerne mit Kräutern und/oder Salz und Pfeffer abschmecken. Wichtig ist, zuerst probieren, da je nach Schinkensorte eigentlich

nichts mehr an Gewürzen fehlt.



Fehlen noch:

Die Spaghetti – die kocht ihr ganz einfach nach der Beschreibung auf der Packung. Auch hier gibt es Unterschiede. So wird es am Besten, wenn ihr auch diese vor dem Abschütten (lasst euch helfen, Verbrennungen mit heißem Wasser tun wirklich sehr weh) probiert.



Noch schön anrichten,

guten Appetit