NUDELN MIT SCHINKEN-RAHM-SAUCE

4.7 bei 31 Bewertungen

20 min

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen, den fein geschnittenen Zwiebel darin dünsten und dann das Mehl einrühren.

2. Langsam den halben Liter Milch einrühren und alles unter Rühren aufkochen lassen und mit Suppengewürz, Salz und Pfeffer nach Belieben verfeinern und würzen.

3. Zum Schluss den Schlagobers einrühren, etwas Parmesan und den geschnittenen Schinken dazugeben. Die Nudeln lt. Packungsanweisung kochen und mit der Sauce servieren. Als Beilage eignet sich ein gemischter Salat.

Zutaten

SAUCE

50 g	Butter
1	Zwiebel
1 EL	Weizenmehl 700
500 g	Milch
150 g	Schlagobers
	Suppengewürz, Salz, Pfeffer
200 g	Schinken
400 g	Nudeln (Fleckerl)
	Parmesan