

Nudeln mit Käse-Sahne-Soße

Für 2 Personen:

250 g Pasta al dente gekocht	120 g gekochter Schinken	1 Stück Camembert
400 ml Sahne	40 g Parmesan, gerieben	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Gekochten Schinken würfeln und in einem Topf mit heißem Olivenöl ca. 1 Minute glasig schwitzen.

In der Zwischenzeit den Rand vom Camembert abschneiden und anschließend in grobe Stücke schneiden.

Sahne zum Schinken in den Topf geben und mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken. Den Camembert ebenfalls mit in den Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen.

Die Pasta in die Käse-Sahne-Sauce geben und darin bei mittlerer Hitze garen, bis die Sauce an den Nudeln haftet Pasta auf einem Teller anrichten und geriebenen Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 25. Januar 2022