

NUDELN MIT SCHINKEN- RAHM-SAUCE

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 28 Bewertungen



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 Zm 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