
Typ: Pasta

Quelle: "Heißgeliebte Nudel", S. 54

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 12 Salbeiblätter
- 150 g milder Schinken
- 2 EL Öl
- 1/4 L Instant-Fleischbrühe
- 1/8 L Schlagsahne
- 125 g Creme double
- Zitronensaft
- Salz

Rezept: Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Salbeiblätter unter kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und fein zerschneiden. Schinken ohne die Fettränder in hauchdünne Streifen schneiden. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Schinken darin kurz anbraten. Zwiebelwürfel und Salbei untermischen und ebenfalls kurz andünsten. Alles mit der Brühe ablöschen, die Sahne dazugeben und im offenen Topf leicht einkochen lassen. Dann die Creme double darunterühren und noch 3-5 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen. Die Sauce mit Zitronensaft und wenn nötig noch ein wenig Salz abschmecken und möglichst sofort zu Tisch bringen.