

Nudeln Rezepte

Nudeln Alfredo

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Nudel, Schinken

250 g Suppengrün	125 g	Gewürfelten Kochschinken
1 Zwiebel	200 ml	Schlagsahne
250 g Bandnudeln	40 g	Geriebenen Parmesan
Salzwasser		Pfeffer & Salz
25 g Butter	1 Essl.	Schnittlauch

Es gibt wahrscheinlich so viele Nudelrezepte dieses Namens, wie es Alfredos gibt. Aber unser Alfredo kocht besonders gut 1. Suppengrün putzen und in feine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Min. garen, abgießen und abschrecken. Zwiebel würfeln.

2. Bandnudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln dazugeben und 2 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Gemüse dazu geben, 1 weitere Min. dünsten. gewürfelten Kochschinken dazugeben.

4. Schlagsahne dazugießen. Cremig einkochen lassen und geriebenen Parmesan untermischen. Salzen und pfeffern. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Mit Schnittlauch bestreuen.

* Zubereitungszeit: 25 Minuten