

Schinkennudeln ein einfaches Nudelgericht, das satt macht

Wir lieben doch alle schnelle und leckere Gerichte, nicht wahr? In diese Kategorie gehört auf jeden Fall diese cremige Nudelpfanne mit Schinken, Erbsen und Möhren. Probiert's direkt mal aus!

Portionen: 4 | Vorbereitung: 15 M | Gesamtzeit: 25 M

Zutaten

- 250 g Tagliatelle
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung gekochter Schinken
- 1 Becher Schmand
- 1 Dose Erbsen und Möhren
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Schinken in Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinken und Zwiebeln darin anbraten. Anschließend den Schmand und etwas Wasser dazu geben, bis eine cremige Sauce entsteht.
3. Das Gemüse abschütten und gut abtropfen lassen. Zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zum Schluss die Pasta abschütten und unterheben.
5. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
6. Zwiebeln schälen und würfeln.
7. Schinken in Würfel schneiden.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schinken sowie Zwiebeln darin anbraten.
9. Schmand und etwas Wasser dazugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.
10. Die Erbsen und Möhren abgießen und gut abtropfen lassen, dann zur Sauce geben.
11. Mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Nudeln abgießen und unter die Sauce heben.
13. Sofort servieren.

Tipps

- Anstelle von gekochtem Schinken kann roher Schinken verwendet werden.
- Frisch gehackte Kräuter passen hervorragend dazu und pepen das Gericht auf.
- Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen, das wird gern von der Familie angenommen.
- Schmand kann durch Crème fraîche ersetzt werden.
- Statt Erbsen und Möhren aus der Dose können auch frische oder Tiefkühlzutaten verwendet werden.

- Schinkennudeln lassen sich im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahren und schmecken aufgewärmt noch sehr gut, Einfrieren wird wegen des Schmands nicht empfohlen.
- Das Gericht lässt sich gut vorbereiten und am nächsten Tag in der Mikrowelle aufwärmen.

Quellen

- https://schnellesabendessen.com/schinken-nudeln/?pp=0&utm_source=Pinterest&utm_medium=organic