Schinkennudeln mit Steinpilzen

Nudel-Gerichte » Spirelli

Zutaten (4 Personen)

» 10g getr. Steinpilze
» 1 Stange Porree
» 4 Tomate(n)
» 1 EL Öl
» 200ml Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» 200g Kochschinken
» 400g Spirelli
» 1/2 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Steinpilze in eine kleine Schüssel geben und mit 125ml heißem Wasser übergießen. Etwa 30min einweichen. Das Gemüse abbrausen. Porree putzen und in Ringe schneiden. Die Tomaten entkernen und würfeln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Porree darin andünsten. Steinpilze, gefiltertes Einweichwasser und Sahne dazugeben. Die Soße sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Mit den Tomaten unter die Soße heben und kurz erhitzen. Die Spirelli in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.

4. Den Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und in feine oder längere Röllchen schneiden. Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Schinken-Gemüse-Soße vermengen und mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Tipp: Zum Einweichen der Pilze statt Wasser Weißwein oder Gemüsebrühe verwenden.

Nährwerte: 650kcal/E24g/F25g/KH77g pro Portion

angelegt am: 10.01.2004 Rezept-Nr: 796

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke