Gemüse-Spaghetti mit Sahnesoße

Nudel-Gerichte » Spaghetti&Linguine

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zucchini
» 2 Möhre(n)
» 100g Champignons
» Salz & Pfeffer
» 400g Spaghetti
» 4 EL Lachsschinken
» 1 EL Butter/Margarine
» 150ml Schlagsahne
» 100ml Instant-Gemüse-Brühe

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zucchini und Möhren waschen und putzen. Das Gemüse mit dem Sparschäler längs in feine Streifen schneiden. Pilze feucht abreiben, putzen und in Scheiben teilen.

2. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Spaghetti darin nach Packungsanleitung garen. 3min vor Ende der Garzeit Gemüsestreifen und Champignons dazugeben.

3. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schinkenwürfel darin anbraten. Sahne und Brühe angießen. Soße etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsespaghetti abgießen und auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Soße darüber geben.

angelegt am: 16.08.2004 Rezept-Nr: 1212

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