



Tagliatelle in Schinken-Champignon-Sahnesauce

Zutaten (für 1 Portion):

3 - 4 Tagliatelle-Wickel
1/2 Pck. braune Champignons
1 Scheibe Kochschinken
100ml Sahne
1 fingerdicke Scheibe Butter
1 Prise Zimt
Salz, Pfeffer

Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum kochen bringen und je nach Wassermenge 1 - 2 TL Salz reingeben. Die Tagliatelle in das kochende Wasser geben. Wenn es keine Kochzeitangaben gibt, nach ca. 7 Minuten eine einzelne Nudel testen; soll bissfest bleiben!

Nun die Champignons in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Champignons solange braten bis sie zusammengefallen und braun geworden sind.

Jetzt die Sahne und den klein geschnittenen Schinken dazugeben und würzen.

Nun die fertig gekochten Tagliatelle in die Sauce geben und durchmischen.

Kann noch mit etwas klein geschnittenem Schnittlauch oder Frühlingszwiebel verfeinert werden.