

Nudeln mit Schinkensauce

Vollkornnudeln
200 g Kochschinken
1 Becher Sahne
2-3 große Tomaten
Petersilie
Salz, Pfeffer
Chilipulver

Vollkornnudeln in ausreichend Wasser garen.

Schinken in grobe Würfel schneiden. Tomaten mit Hilfe kochendem Wasser pellen und grob würfeln. Petersilie grob hacken

Schinken- und Tomatenwürfel, Sahne und Petersilie pürieren.

Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.

Sauce über die noch heißen Nudeln geben und vermengen.

Je nach Geschmack mit Käse bestreuen.

Tipp: schmeckt auch überbacken