

# Spaghetti in Schinken Rahmsauce bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

400 gr Spaghetti, 100 gr Schinkenwürfel (roher Schinken), 2 Becher Crème fraîche, 3-4 Esslöffel Milch, Salz nach Geschmack, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 1-2 Esslöffel Gehackte Basilikumblättchen, geriebener Parmesankäse.

## Die Vorbereitungen:

Spaghetti nach Packungsangabe kochen.

## Die Zubereitung:

Butter erhitzen und Schinkenwürfel darin anbraten.

Gekochten Schinken klein schneiden, hinzufügen, kurz durchbraten lassen.

Die Crème fraîche mit Milch verrühren, zu den Schinken-Würfeln geben, gut verrühren, erhitzen, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen. Spaghetti hinzufügen, vermengen, erhitzen und mit Basilikum und Parmesankäse bestreuen.