



One Pot Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße

Garzeit: ca. 15 min
Zubehör: 5,7 l Emaille-Gusseisentopf

Zutaten (für 3 Personen):

250 g Spaghetti (ungekocht)
75 g Katenschinkenwürfel
2 EL Rapsöl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Becher Sahne
200 ml Milch (1,5% Fett)
350 ml Wasser
1 geh. TL Gemüsebrühepulver
1 Prise Pfeffer
2 MS Muskat
1 TL Butter

geriebenen Parmesan (optional)

Zubereitung:

Schalotte schälen und fein würfeln.

Katenschinkenwürfel in 1 EL Rapsöl anbraten.

1 EL Rapsöl, Zwiebelwürfel und gepressten Knoblauch zufügen und andünsten.

Sahne, Milch, Wasser und Gemüsebrühepulver zufügen und verrühren.

Spaghetti mittig durchbrechen, in die Soße geben und unter regelmäßigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 12 min köcheln lassen.

Sobald die Soße andickt, Pfeffer und Muskat zufügen. Butter einrühren und die One Pot Spaghetti mit Parmesan bestreut servieren.

