

Grüne Tagliatelle mit Käse-Creme-Sauce

Grüne Tagliatelle in Salzwasser garen.

Folgende Sauce zu den Nudeln reichen:

1 gehackte Zwiebel in Öl anbraten. 150 g gewürfelten Räucherspeck und 1 Gläschen Weinbrand zugeben. Mit 1 Tasse Brühe auffüllen, und alles gut einkochen lassen.

150 g in dünne Streifen geschnittenen Schinkenkäse und 1 P. Sahne zugeben.

Kräftig durchkochen lassen. Parmesankäse nach Bedarf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren fein gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Rosmarin ...) unterheben.