

Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße



Zutaten:

- 125 g Kochschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 300 g Spaghetti
- 100 g Erbsen
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 18 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 33 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schneide den Schinken in kleine Würfel.
3. Brate den Schinken, Zwiebel und Knoblauch für ca. 5 Minuten in Olivenöl an.
4. Lösche sie mit der Gemüsebrühe und der Milch ab. Lass sie Sauce aufkochen und gib

dann die Spaghetti dazu. Koche die Spaghetti für ca. 5 Minuten.

5. Füge anschließend die Sahne und die Erbsen hinzu. Koche die Spaghetti in der Sauce al dente. Füge die Petersilie und den Parmesan hinzu und schmecke alles mit Pfeffer und Salz ab.
6. Serviere die Spaghetti mit etwas frischer Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

