

Blumen-Nudeln mit Käse-Schinken-Sauce



stillfreundlich

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 g würziger, rauchiger Schinken
- 200 g Frischkäse natur
- Gute Laune Gewürzblütenmischung
- 300 g Vollkorn-Nudeln nach Wahl

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

So bereitest du die Nudeln mit der Käse-Schinken-Sauce zu

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser, bis sie gut bissfest sind.
2. In der Zwischenzeit bringst du die Gemüsebrühe zum Kochen und gibst dann den Frischkäse hinein.
3. Lass beides zusammen köcheln, bis der Käse zerlaufen ist und sich aufgelöst hat.
4. Nun gibst du den in Würfel geschnittenen Schinken hinzu und lässt die Sauce weiter köcheln, damit sich das Schinkenaroma entfaltet. Wer möchte kann den Schinken auch vorher kurz anbraten.
5. Würzen musst du die entstandene Käse-Schinken-Sauce eigentlich nicht, denn die Brühe und der Schinken geben reichlich Geschmack ab und sorgen für das nötige Salz.
6. Zum Schluss kommt etwas Blütengewürz in die Sauce und sorgt für den letzten Schliff und den wohlverdienten Namen ;-)

Lasst es euch schmecken!

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

