Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Portionen

- 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 und stöber in unserem Shop.