

Spaghetti in Schinkenrahm

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rhönland-Spaghetti

200 g Schinkenspeck

1 EL Butter

250 g Kochschinken

500 g Rhönland Landrahm

3-4 EL Milch

Salz, Pfeffer

geriebene Muskatnuss

1 EL Frischer Basilikum

geriebener Parmesan-Käse

Zubereitung:

Spaghetti bissfest kochen, auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen.

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in der erhitzten Butter anbraten. Den

Kochschinken in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und kurz durchbraten lassen.

Landrahm mit der Milch verrühren, zu den Schinken-Würfeln geben, gut verrühren, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Spaghetti hinzufügen, vermengen, erhitzen und den Basilikum unterheben. Alles mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

