

Makkaroni mit Schinken und Parmesan

Das ist Emils absolutes Lieblingsessen! Am liebsten würde er jeden Tag Nudeln essen – zu allen drei Mahlzeiten.

Für 4 Portionen braucht ihr:

- 400 g Makkaroni
- 150 g Schinken oder Kochschinken
- 300 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 150 g geriebenen Parmesan

Kocht die Makkaroni wie auf der Verpackung angegeben und lasst sie danach abtropfen.

Für die Soße schneidet ihr den Schinken zunächst in kurze Streifen, und gebt ihn anschließend für 2-3 Minuten in eine geölte Pfanne. Dann wird die Crème fraîche untergerührt und alles noch einmal für 2 Minuten erhitzt.

Würzt die Soße mit Salz und Pfeffer und vermischt sie anschließend mit den abgetropften Nudeln. Wenn ihr wollt, könnt ihr den Parmesan auch jetzt schon mit unterrühren.

Lasst alles noch einmal kurz aufkochen – fertig! Vor dem Servieren könnt ihr den Parmesan über die Nudeln streuen, wenn ihr ihn nicht schon verrührt habt.

Tipp: Ihr könnt die Schinkensoße auch mit Gemüse (zum Beispiel Zwiebeln, Champignons oder Zucchini) verfeinern! Dünstet das Gemüse dafür gemeinsam mit oder vor dem Schinken in der Pfanne.