

Spaghetti Alfredo

10.August 2023

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Menge: 4 Portionen

Zutaten:

200g Geselchter Schinken

500g Spaghetti

2 EL Butter/Olivenöl

200ml Milch

250ml Schlagobers

100g Parmesan

Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Den Geselchten Schinken in feine Streifen schneiden.

Butter oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Geselchten Schinken darin knusprig braten. Mit Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Schlagobers hinzugeben und auf mittlerer Hitze rund zehn Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Mit Parmesan, Salz und Pfeffer verfeinern.

Die Spaghetti mit der Sauce vermengen und sofort servieren.