

# Italienische Rezepte

## Penne mit Schinken Käse Soße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Einfach, Nudel', Penne, Sauce, Schinken, Schnell

---

1	Zwiebel, kleine	1 Teel.	Gemüsebrühe (Instant)
50 g	Gouda Mittelalter	1	Ecke Sahne-Schmelzkäse
400 g	Penne (kurze Röhrennudeln)		-(62,5 g)
	Salz	2	Tomaten, mittelgroße
	Pfeffer, bunter	8 Scheiben	Schinken, gekocht, dünn (à
2	Butter/Margarine		-25 g)
2	Mehl		Basilikum zum Garnieren
1/4 Liter	Milch		

---

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Käse reiben.

2. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen.

3. Fett erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. 1/4 l Wasser und Milch unter Rühren angießen. Brühe ablöschen und ca. 6 Minuten köcheln lassen. Beide Käsesorten darin unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Tomaten putzen, waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Abgetropfte Nudeln mit Soße und dem Schinken anrichten. Mit Tomaten bestreuen und nach Belieben mit Basilikum garnieren.