

Schnelle Schinkennudeln

Zutaten (4 Personen)

500 g	Nudeln (z. B. Penne oder Rigatoni)
1	Zwiebel
200 g	Kochschinken
3 EL	Olivenöl
1-2 EL	Mehl
300 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schlagsahne
1 TL	Spicy's Umami Crunch

frische Petersilie oder Basilikum (nach Belieben)

Zubereitung

Nudeln kochen, abgießen und beiseitestellen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kochschinken auch in Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schinken kurz darin anbraten, Zwiebel zugeben und glasig andünsten. Mehl in die Pfanne geben, kurz anschwitzen und mit Brühe und Schlagsahne ablöschen. Die Schinken-Sahnesoße mit **Spicy's Umami Crunch** abschmecken.

Nudeln unter die Soße mischen und nach Belieben mit frischer, Petersilie oder Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!