



Bandnudeln mit Schinken und Käsesauce

Tagliatelle al prosciutto e formaggio

Bandnudeln mit Schinken und Käsesauce, oder Tagliatelle al prosciutto e formaggio, sind ein wahrer Genuss. Der Geschmack ist eine wunderbare Kombination aus dem herzhaften Aroma des Kochschinkens und der cremigen, reichhaltigen Käsesauce. Der Gorgonzola verleiht der Sauce eine kräftige, leicht würzige Note, die durch den Weißwein und die Schlagsahne perfekt abgerundet wird.

Der Oregano fügt eine subtile Kräuternote hinzu, während Salz und Pfeffer die Aromen harmonisch abrunden. Die Tagliatelle nehmen die Sauce gut auf und sorgen für eine angenehme Textur bei jedem Bissen.

Herkunft: Italien

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Kochschinken

400 g Tagliatelle

250 ml Schlagsahne

150 ml Weißwein

½ TL Oregano

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

100 g Gorgonzola

Vorbereitung

Den Schinken in schmale Streifen schneiden.

Zubereitung

Die Nudeln nach Vorschrift kochen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Sahne, den Wein und den Käse in einer tiefen Pfanne zu einer cremigen Sauce verrühren. Nun den Schinken hinzugeben und die Sauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, gründlich mit der Sauce vermischen und kurz ziehen lassen.