# Schnelle Nudeln mit Lauch.

**20 Min.** Vorbereitung | **20 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

## Zutaten für: 2 Portion(en)

| | | |
|---|---|---|
| 140 | g | Bandnudeln (z.B. Landfreund) |
| | | Salz |
| 240 | g | Lauch (möglichst mit grünen Abschnitten) |
| 2 | | Zwiebel(n) |
| 40 | g | Butter |
| 50 | ml | Wasser (alternativ: Weißwein) |
| 140 | g | Schlagsahne |
| 80 | g | Kochschinken (z.B. Naturgut) |
| | | Pfeffer |
| 2 | Msp. | geriebene Muskatnuss |
| 2 | TL | Schnittlauchringe als Deko |

## Zubereitung:

1. Bring gesalzenes Wasser zum Kochen und gare die Nudeln darin nach Packungsangabe, bis sie „al dente", also leicht bissfest sind.
2. Währenddessen widmest du dich dem Porree bzw. Lauch. Unappetitliche Blätter entfernen, Stange der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen. Anschließend schneidest du den Lauch in 1-2 cm breite Ringe.
3. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
4. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Darin kannst du nun Zwiebeln und Lauchringe anbraten. Wenn der Lauch weich wird und alles ein paar Röstaromen bekommen hat, mit Wasser ablöschen und alles einmal aufkochen.
5. Sahne angießen und alles ca. 5 Min. bei wenig Hitze köcheln lassen.
6. Zeit, den Kochschinken in mundgerechte Stücke zu schneiden und unterzuziehen. Soße dann nur noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
7. Die Nudeln sollten jetzt „al dente" sein. Gieß sie durch ein Sieb ab, dann abtropfen lassen und noch heiß in die Sahnesoße geben. Alles noch 1-2 Min. köcheln lassen.
8. Nudeln auf Teller verteilen – und wenn du magst, kannst du sie ruhig noch mit ein paar Schnittlauchröllchen aufhübschen.

PENNY.