

# Pappardelle mit Schinken und Champignons



## Zutaten für drei Personen:

250 g Pappardelle  
125 g Champignons  
1 EL Butter  
1/2 kleine Zwiebel  
1/2 kleine Knoblauchzehe  
75 ml Schlagsahne  
75 ml Gemüsebrühe  
25 g Parmesan (frisch gerieben)  
1/2 Bund glatte Petersilie (optional)  
100 g gekochter Schinken  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Champignons schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen und die Champignons darin goldgelb braten, aus der Pfanne nehmen.

2. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden.

3. Zwiebel und Knoblauch in das Bratfett geben und andünsten.

4. Die Sahne und die Brühe dazugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Ca. 25 g frisch geriebenen Parmesan unterrühren.

5. Die Petersilie hacken.

Den Schinken klein schneiden. Petersilie, Schinken und Champignons in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Pappardelle:

1. Pappardelle in großem Topf mit kochendem Salzwasser nach Vorschrift garen. Garprobe machen. Gut abgießen, aber nicht abschrecken.

2. Auf vorgewärmte Teller anrichten. Sauce nimmt sich jeder selber.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.06.2024