

Spaghetti alla Milanese

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Kurze Spaghetti (L)
1	Spritzer	Olivenöl
200	Gramm	Gekochter Schinken (L)
100	Gramm	Butter
1	Stück	Knoblauchzehe
250	ml	Sahne
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
		Frisch geriebener Parmesan

Anleitung:

Spaghetti in Salzwasser, dem ein Schuss Olivenöl beigegeben wurde nach Packungsanweisung al dente garen.

In der Zwischenzeit den Schinken grob hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die geschälte Knoblauchzehe darin braten, bis sie Farbe angenommen hat; dann entfernen. Den Schinken hineingeben und ganz leicht Farbe nehmen lassen. Mit der Sahne aufgießen, alles einmal aufkochen; dann die Sauce mit Salz pikant abschmecken.

Spaghetti abgießen, abtropfen lassen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und sofort mit der Schinken-Sahne-Sauce vermischen, mit reichlich Pfeffer übermahlen und servieren.