

Nudeln mit Schinken und Champignons

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Teigwaren
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Butter oder Margarine
125	Gramm	Champignons (frisch)
175	Gramm	Gekochter Schinken
1	Pack.	Tomatensauce
50	Gramm	Parmesankaese (gerieben)
		Salz, weisser Pfeffer, Muskat

Anleitung:

Teigwaren im Salzwasser nach Vorschrift kochen und abgiessen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Fett gelb duensten, Champignonscheiben zugeben und ca. 5 Minuten duensten. Schinken in Streifen schneiden und mit Champignons unter die Teigwaren mischen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Anrichten. Mit nach Vorschrift zubereiteter Tomatensauce begiessen und mit Geriebenem Parmesankaese bestreuen. Ganz nach Wunsch noch Feingehackten Salbei untermischen.