

One Pot Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße

500 g Spaghetti, roh
150 g Speckwürfel
1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne
600 ml Milch
700 ml Wasser
2 TL Gemüsebrühe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1-2 Prisen Muskat, gerieben
1-2 TL ital. Kräuter
1 EL Butter

2 EL Parmesan



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Speckwürfel im heißen Topf anbraten.

Zwiebeln würfeln.

Olivenöl zugeben, Zwiebeln einrühren, Knoblauch mit der Knoblauchpresse in den Topf pressen.

Alles gut andünsten.

Sahne, Milch, Wasser und Gemüsebrühe einrühren.

Trockene Spaghetti mittig auseinanderbrechen und in die Soße geben.

Unter regelmäßigem Rühren **ca. 12 min.** auf niedriger Temperatur einkochen lassen.

Sobald die Soße etwas andickt die restlichen Gewürze einrühren.

Anschließend Butter einrühren und Parmesan mit der Microplane Zester drüber reiben.