

Spaghetti mit Salbeibutter

Kategorie: Teigware, Spaghetti, Salbei, Schinken, Sauce

Zutaten:

600 g Spaghetti

2 Handvoll Salbeiblaetter

200 g Butter

300 g Roher Schinken; grob gezupft

30 g Parmesan

Salz

Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser 8-10 Min. "al dente" kochen, abgiessen und heiss stellen. Den Salbei in der Butter anduensten, dann Parmesan und Schinkenstueckchen unterziehen und die Sauce mit den Nudeln vermischen.

Sofort servieren!

www.Kochmix.de

