

... > Zubereitungsarten > Saucen

Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße



One Pot Pasta

★★★★☆ **4.65** (373 Bewertungen)

 **167** Kommentare

 15 Min.  normal  18.05.2017  840 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

300 g Spaghetti

125 g Schinkenwürfel

200 ml Sahne

300 ml Milch

400 ml Wasser

1 Zehe/n Knoblauch

1 Schuss Olivenöl

1 TL Gemüsebrühepulver

1 EL Parmesan, frisch gerieben

Salz und Pfeffer

Kräuter, frisch, getrocknet oder TK

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
840	40,19 g	22,30 g	117,79 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Schinkenwürfel in einer heißen Pfanne oder einem ausreichend großen Topf anbraten. Dann etwas Olivenöl dazugeben, die Knoblauchzehe hinzupressen und kurz anschwitzen. Die rohen Spaghetti hinzugeben, mit Sahne, Milch und Wasser übergießen und das Gemüsebrühpulver hinzufügen. Dann ca. 12 Minuten kochen, dabei regelmäßig umrühren, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

Sobald die Soße etwas sämiger wird, die Kräuter und Gewürze hinzufügen. Zum Schluss etwa 1 - 2 EL Parmesan dazugeben. Das Gericht ist fertig, wenn die Nudeln al dente sind und die Soße sämig ist.

Tipps: Wer mag, kann dann noch etwas Butter für den Geschmack hinzufügen.

Als Faustregel hierbei gilt, dass es etwa dreimal so viel Flüssigkeit in ml sein sollte, wie das Gewicht der Nudeln in Gramm. Hier im Rezept entsprechend: 900 ml Flüssigkeit auf 300 g Nudeln. Lieber etwas zu wenig, als zu viel nehmen, sollten die Nudeln noch nicht ganz gar, aber die Soße schon eingekocht sein, kann man immer noch etwas Flüssigkeit hinzufügen.

Natürlich kann das Rezept wunderbar variiert werden. Zum Beispiel funktioniert es auch ohne Sahne, indem man diese einfach durch Milch ersetzt.

Rezept von



Chrisssi87



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

12.07.2021 20:56

Kayce

Ich habe dieses Rezept schon gefühlt hunderte male gemacht. Alles lieben es!

[Antworten](#)

26.06.2021 12:14

wi-tu

Sehr lecker! Ich liebe Onepot-Gerichte. Ich habe noch frische Champions dazugegeben.

Antworten

08.06.2021 20:05

Vero1989

Also diese Variation ist echt klasse. Schnell gemacht und schmeckt unbeschreiblich gut. Yammmyyy

Antworten

06.06.2021 20:25

Jennifer_Melanie

Man denkt zu Beginn, dass die Soße nicht sämig wird, aber wenn man die Nudeln zur Soße gibt und ausreichend Parmesan hinzufügt, dann wird es cremig. Ich gebe immer noch Erbsen hinzu. Sehr, sehr gut!

Antworten

19.05.2021 10:33

lovemuffin92

Schmeckt einfach toll !

Ich war echt skeptisch, da mein italienischer Mann sehr anspruchsvoll ist :D aber es hat uns und unserem Sohn (2) mega geschmeckt. Werden wir es auf jeden Fall wieder machen . Vielen Dank für das tolle Rezept

Antworten

Rhona_HH

Vielen Dank für das tolle, schnelle & einfache Gericht. Ich soll dieses nun öfter kochen und das hört man nicht nach jedem Gericht einstimmig aus diesem Haushalt ;-).

Antworten

27.07.2017 12:30

annybunnyyy

Habe den Schinken einfach durch etwa 5 Taler TK Rahmspinat ersetzt, schmeckt auch absolut genial! Danke für das tolle Rezept!

Antworten

25.06.2017 13:52

BiLo54

Ich mache meist noch Tomatenmark dazu. Sehr, sehr lecker!

Antworten

26.05.2017 15:32

frauelbi

und lecker ist... blödes Handy. ;-)

Antworten

26.05.2017 15:32

frauelbi

Ich habe dieses Gericht jetzt bereits zweimal gekocht und finde es toll. Es hat zwar m. E. nichts mit einer Carbonara zu tun, aber dennoch ist es sehr lecker. Ich verzichte lediglich auf die Sahne und verwende nur Milch und Wasser, aber das tut weder dem Geschmack noch der Sämigkeit einen Abbruch. Auch habe ich schon mit Zwiebeln und Spargel variiert.

Dieses Gericht wird es auch in Zukunft definitiv öfter geben, da es schnell gekocht, so wandlungsfähig

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

acerola rezepte, actifry rezepte, becherkuchen rezepte, chorizo rezepte,
kaiserschmarrn rezepte, manhattan rezepte, meringue rezepte, pimentos rezepte,
pulpo rezepte, zuchinnigemüse rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH