



# Spaghetti in Schinken-Sahne-Sauce

fuer 2 Personen

## Zutaten

2 Becher Sahne, suess  
200 g Kaese, Gouda, gerieben  
250 g Pilze, Champignons  
250 g Schinken, gekocht  
250 g Spaghetti  
3 Zehe/n Knoblauch  
50 - 75 g Butter

Butter in einem groÄŸen Topf auslassen, Knoblauchzehen hineinpressen, die Sahne dazugeben und alles bei milder Hitze sÄŸmig einkochen. Schinken wÄ¼rfeln und mit den geputzen und kleingeschnittenen Champignons in der Sahnesosse kochen; zuletzt den KÄŸse zugeben und schmelzen lassen.