

# KOCHREZEPT: SCHINKEN-SAHNE-SAUCE

---

Falls es mittags mal schnell gehen muss, eignet sich eine Schinken-Sahne-Sauce für den großen Hunger.

Und so wird sie gemacht:

## Als Zutaten benötigt man:

- 1 Packung Schinken (200 g)
- 1 Packung Schmelzkäse
- 1 Becher Schlagsahne (200 ml)
- 1 kleine Dose Erbsen (oder auch frische oder TK-Erbsen)
- 2 kleine Zwiebeln
- Rapsöl
- Gewürze:     Salz  
                  Pfeffer  
                  Muskatnuss

## Zubereitung:

Als Erstes gibt man einen Schuss Rapsöl in einen Topf und erhitzt das Öl bei mittlerer Temperatur. Danach schneidet man die beiden Zwiebeln in kleine Würfel und gibt sie in das heiße Öl. Während die Zwiebeln glasig gedünstet werden, schneidet man den Schinken in kleine Würfel. Zwischendurch sollten man die Zwiebeln immer mal wieder umrühren, damit sie nicht anbrennen. Wenn sie glasig sind, gibt man zunächst einen Becher Schlagsahne und direkt hiernach die Packung Schmelzkäse hinzu. Jetzt rührt man bei mittlerer Temperatur so lange um, bis sich der Schmelzkäse mit der Sahne zu einer gleichmäßigen Masse vermischt haben. Anschließend wird die Sahnesauce mit zwei/drei Prisen Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt und alles kurz aufgekocht. Als Nächstes nimmt man die kleine Dosen Erbsen und gießt vorsichtig das Erbsenwasser ab (wer frische Erbsen oder Tiefkühlerbsen hat, kann natürlich auch diese verwenden) und fügt sie der Schmelzsahnekäsemischung bei. Zum Schluss gibt man den gewürfelten Schinken hinein, rührt kräftig um und kann das fertige Gericht gegebenenfalls nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

## Tipp:

Am besten schmecken dazu frische Eiernudeln und ein knackiger Salat.

**BON APPETITI!**