



## Tagliatelle mit Champignon-Käse-Sauce

4 Portionen

500 g Champignons  
2-3 Bund Lauchzwiebeln  
250 g gekochter Schinken  
3 EL Olivenöl  
400 g Schmelzkäse  
etwas Sahne  
Salz  
Pfeffer  
500 g Tagliatelle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden  
Lauchzwiebeln in Ringe schneiden  
Schinken kleinschneiden

Tagliatelle in Salzwasser kochen. Währenddessen die Champignons im Öl dünsten, salzen und pfeffern. Den Schmelzkäse zugeben und unter Rühren flüssig werden lassen. Dann die Lauchzwiebeln und den Schinken zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles noch etwas ziehen lassen, bis die Tagliatelle gar sind. Zum Schluss einen Schuss Sahne zugeben und sofort servieren.

Getränk: Rotwein, Weißwein oder Bier .