



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 .