

Schinken Sahne Soße

Zutaten

400ml Sahne
ca. 200ml Milch
40g Butter
2 gehäufte EL Mehl
100 -150g Kochschinken
Eine Hand voll Erbsen TK
1 TL Zitronensaft
Etwas Muskat
Salz Pfeffer
Eine Prise Zucker



So funktioniert es!

Butter im Topf schmelzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze richten
Temperatur reduzieren und kräftig rühren, das Mehl nicht ansetzen lassen

Mit der Sahne ablöschen und mit der Milch die gewünschte Konsistenz einstellen
Schinken, Erbsen und Zitrone dazu geben

Etwas köcheln lassen

Mit etwas Muskat Salz und Pfeffer würzen

Mit einer Prise Zucker das ganze etwas abrunden

Eventuell noch etwas Milch, wenn die Soße nach dickt

Tipp:

Ein Schuss Weißwein schmeckt in dieser Soße auch fein. Die Zitrone dann weg lassen

Ruck Zuck und fertig ist eine tolle Pasta Soße

Guten Appetit!