Bandnudeln mit Schinken und Käsesauce
Tagliatelle al prosciutto e formaggio

Bandnudeln mit Schinken und Käsesauce, oder Tagliatelle al prosciutto e formaggio, sind ein wahrer Genuss. Der Geschmack ist eine wunderbare Kombination aus dem herzhaften Aroma des Kochschinkens und der cremigen, reichhaltigen Käsesauce. Der Gorgonzola verleiht der Sauce eine kräftige, leicht würzige Note, die durch den Weißwein und die Schlagsahne perfekt abgerundet wird.
Der Oregano fügt eine subtile Kräuternote hinzu, während Salz und Pfeffer die Aromen harmonisch abrunden. Die Tagliatelle nehmen die Sauce gut auf und sorgen für eine angenehme Textur bei jedem Bissen.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
150 g Kochschinken
400 g Tagliatelle
250 ml Schlagsahne
150 ml Weißwein
½ TL Oregano
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
100 g Gorgonzola

Vorbereitung
Den Schinken in schmale Streifen schneiden.

Zubereitung
Die Nudeln nach Vorschrift kochen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Sahne, den Wein und den Käse in einer tiefen Pfanne zu einer cremigen Sauce verrühren. Nun den Schinken hinzugeben und die Sauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, gründlich mit der Sauce vermischen und kurz ziehen lassen.

© 2026 coquina.de