Schinkensauce

Ein Rezept für Eilige: Schinkensauce ist in kürzester Zeit zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

120 g	Schinken
50 g	Zwiebel
1 Schuss	Öl
20 ml	Gemüsesuppe
125 ml	Milch
1 EL	Mehl (zum Binden)
1 Handvoll	Kräuter (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Schinkensauce die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

2. Die Hälfte des Mehls dazugeben und anschwitzen lassen. Mit Suppe und Milch auffüllen und alles aufkochen lassen.

3. Restliches Mehl in die Sauce geben und zuletzt Kräuter und Schinken hinzufügen. Gut umrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Diese Schinkensauce schmeckt wunderbar zu Spaghetti und allen anderen Nudelsorten.