

Grüne Nudeln mit Champignonrahmsoße

500 g	grüne Nudeln
1 kg	Champignons
2 Becher	Schlagsahne
100 ml	trockener Weißwein
1	Zwiebel
200 g	Kochschinken (Aufschnitt)
	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Paprika (Gewürz)
etwas	geredeltes Basilikum

Die Champignons putzen, das trockene Stielende abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Dann die Champignons hinzugeben und bei gelegentlichem Umrühren braten. Wenn die Champignons sich nicht mehr zusammenziehen mit dem Wein und der Sahne ablöschen. Das Ganze bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren (kann locker eine halbe Stunde dauern). Den Schinken kleinschneiden und zum Schluss hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Basilikum abschmecken.

Zwischendurch die Nudeln nach Anweisung kochen.