

# Nudeln mit Schinken-Sahnesoße zu Rotem Riesling

## Rezeptidee: Gutsküche für kleine Helfer

Im Weinguts-Alltag muss es auch mal schnell und köstlich für die Kinder im Weingut gehen. Kein Kindergarten, da helfen die Kleinen gerne mit auf dem Hof und oder beim Kochen. Für die Großen am Tisch darf es dann vielleicht ein Glas unseres Roten Riesling trocken VDP.GUTSWEIN sein.

---

## Zutaten/ Einkaufsliste

Für 4 Personen

1 Zwiebel  
300 g gekochten Schinken  
100 ml Gemüse Brühe  
250 ml Milch oder Sahne  
100 g Parmesan gerieben  
1 TL Speisestärke (wahlweise)  
etwas Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
400 g Vollkorn Spaghetti

## Zubereitung

Schinken und Zwiebel in etwas Öl anbraten. Brühe angießen und weiter bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Milch/Sahne zugießen und den Parmesan darunter mischen. Eventuell mit etwas Milch die Speisestärke eindicken.

Die Flüssigkeitsangaben sind ca.-Werte. Manche mögen mehr, manche weniger Soße. Einfach mit entsprechend mehr oder weniger Speisestärke andicken. Nudeln zum Kochen bringen und nach dem Garzeitpunkt das Wasser abgießen und mit der Soße servieren.

## Unser/ Mein Lieblingswein zu diesem Gericht

Der Rote Riesling trocken VDP.GUTSWEIN ist ein Weißwein mit ausgefallenem Aroma und Geschmacksprofil. Diese autochtone Rebsorte ist eine schöne Ergänzung zu unserem klassischen Riesling Angebot.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, [www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

