

# 365 DINGE

DIE SIE IN FRANKEN  
ERLEBT ODER GEMACHT  
HABEN MÜSSEN



Guten Appetit!

## DIE LECKERSTE SCHINKEN-SAHNE-SOÙE

4 Personen, 20 Minuten

- 1 Zwiebel
- 200g gekochter Schinken (gewürfelt geschnitten)
- 100g Lachsschinken (gewürfelt geschnitten)
- 1 Becher Kräuter Crème fraîche
- 2 Eigelb
- 1 Becher Sahne
- 1 - 2 gepresste Knoblauchzehen

Die Zwiebel in einer Pfanne glasig anbrutzeln. Dann die Schinkenwürfel dazugeben und "gut" anbrutzeln. Das macht die SoÙe später noch schmackhafter.

Die Crème fraîche dazu und aufkochen lassen. Die zwei Eigelb hinein. Jetzt noch die Sahne dazu und etwas aufkochen lassen. Zum Schluss mit dem gepressten Knoblauch verfeinern.

Wir servieren es mit Spaghetti und frisch geriebenen Parmesan.