Rezept

Bayern-Pasta

Ein Rezept von Bayern-Pasta, am 14.06.2025

Zutaten

150 g	kleine Nudeln
1	kleine Zwiebel
1 EL	Öl
	Pfeffer
	geriebener Emmentaler zum Bestreuen (nach Belieben)
	Salz
3 Scheiben	gekochter Schinken (ca. 60 g)
1 EL	Butter
2	Eier (Größe M)
	Kinder-Ketchup zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Schinkenscheiben aufeinanderlegen. Zuerst längs in Streifen, dann quer in feine Stücke schneiden.

2. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfelchen darin unter Rühren 3-4 Min. anbraten. Den Schinken zugeben und 3-4 Min. unter Rühren mitbraten. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter den Schinken heben. Die Schinkennudeln mit je 2-3 Prisen Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

3. Die Eier mit je 2-3 Prisen Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Die Eiermasse über die Nudeln gießen und unter Rühren stocken lassen.

4. Die Schinkennudeln sofort pur oder nach Belieben mit geriebenem Emmentaler und/oder Kinder-Ketchup servieren.