

Rezept

# Gebratene Nudeln mit Schinken

Ein Rezept von Gebratene Nudeln mit Schinken, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> Brokkoli	Salz
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 Scheiben</b> gekochter Schinken
<b>1 EL</b> Butter	<b>120 g</b> gekochte Spiralnudeln (aus 60 g getrockneten Nudeln)
<b>4 EL</b> Sahne	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Brokkoli in kleine Röschen teilen, waschen und putzen (der Rest hält sich im Gemüsefach des Kühlschranks ca. 3 Tage). In kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und - weißen und grünen Teil separat - in Ringe schneiden.
3. Den Kochschinken in Streifen schneiden (Rest hält sich im Kühlschrank ca. 2 Tage – für Schinkenbrote aufbrauchen).
4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Weiße der Frühlingszwiebeln und den Schinken darin 1 Min. anbraten. Nudeln und Brokkoli dazugeben und 3 Min. unter Rühren braten.
5. Die Sahne hinzufügen, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 2 Min. köcheln lassen. Mit Frühlingszwiebelgrün bestreuen.