

Rezept

Lauch-Schinken-Pfanne mit Röhrennudeln

Ein Rezept von Lauch-Schinken-Pfanne mit Röhrennudeln, am 20.04.2024

Zutaten

1 Stange Lauch (150 g)	100 g gekochter Schinken
150 ml Gemüsebrühe	1 EL Rapsöl
Pfeffer	1 TL Zitronensaft
Jodsalz	300 g Röhrennudeln (ohne Gluten und Ei)
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen und das dunkle Grün entfernen. Die Stange längs aufschneiden, sorgfältig waschen und in schmale Ringe schneiden. 50 g Schinken in Streifen schneiden, 50 g Schinken mit der Brühe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schinkenstreifen kurz darin anbraten. Den Lauch einstreuen und 5 Min. mitbraten. Die Brühe angießen und alles offen bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Min. kochen lassen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Schnittlauch unter die Lauch-Schinken-Creme heben.