

Rezept

Nudeln mit Schinken und Melonentatar

Ein Rezept von Nudeln mit Schinken und Melonentatar, am 20.04.2024

Zutaten

200 g breite Bandnudeln	Salz
½ kleine Honigmelone (ersatzweise Zuckermelone)	½ Bio-Zitrone
¼ TL Chiliflocken	1 TL flüssiger Honig
2 Frühlingszwiebeln	100 g roher geräucherter Schinken
Pfeffer	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal, 25 g F, 25 g EW, 95 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung knapp bissfest garen. In einem Sieb kalt abschrecken und gründlich abtropfen lassen.
2. Inzwischen mit einem Löffel aus der Melonenhälfte die Kerne mitsamt dem weichen Fruchtfleisch herauschaben. Die Melone in Spalten schneiden, von der Schale befreien und fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit Honig, Chiliflocken und Salz verrühren. Die Melonenwürfel mit dem Zitronenabrieb untermischen. Ist das Tatar zu süß, ggf. mit etwas Salz abschmecken.
3. Den Schinken mitsamt dem Fett in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebelringe darin bei mittlerer Hitze 1-2 Min. andünsten.
4. Die Nudeln zugeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Den Schinken untermischen und warm werden lassen. Die Nudelmischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Melonentatar servieren.