

Rezept

## Schinkennudeln mit Gemüse

Ein Rezept von Schinkennudeln mit Gemüse, am 12.06.2026

### Zutaten

<b>300 g</b> Bandnudeln	Salz
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> gekochter Schinken in Scheiben	<b>2 EL</b> Butter
<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> Sahne
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

### Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsaufschrift in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

---

2. Die Paprikaschote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Den Schinken würfeln.

---

3. Die Paprikastreifen in der Butter anbraten, Nudeln und Zwiebeln dazugeben und einige Minuten braten. Schinken untermischen und erhitzen.

---

4. Eier und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Unter die Schinkennudeln mischen, ganz kurz weiterbraten, bis die Eier gestockt sind.