Rezept

Schinkennudeln mit Kopfsalat

Ein Rezept von Schinkennudeln mit Kopfsalat, am 01.06.2025

Zutaten

400 g	kurze, dicke Nudeln (z. B. Hörnchen, Spiralen)
300 g	gekochter Schinken (am Stück)
4 EL	Butter
	Pfeffer, frisch gemahlen
2	Prisen Cayennepfeffer
1	Kopfsalat
1 1/2 EL	Zucker
	Salz
1	Zwiebel
200 g	Sahne
	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Bund	Schnittlauch
1	Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Durch ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten. Den Schinken hinzufügen, kurz durchschwenken und die Sahne zugießen. Bei schwacher Hitze cremig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Cayennepfeffer pikant würzen.

3. Die restliche Butter mit 1 Prise Salz anbräunen und abkühlen lassen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Salat in einer Schüssel mit der braunen Butter, dem Zitronensaft, Zucker und Salz vermengen.

4. Die Nudeln und den Schnittlauch unter die Sahnesauce mischen und kurz erwärmen. Die Schinkennudeln auf angewärmte Teller verteilen und den Salat dazu reichen.