

Rezept

Schnelle Schinkennudeln

Ein Rezept von Schnelle Schinkennudeln, am 02.11.2024

Zutaten

Salz	4	Zwiebeln
250 g gekochter Schinken	2 Bund	Schnittlauch (auch fein: je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie)
500 g Spiralnudeln (ersatzweise andere kurze Nudeln)	2 EL	Butter
6 Eier (M)		Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	100 ml	Milch oder Sahne
	80 g	Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für die Nudeln in einem großen Topf 2,5 l Wasser zum Kochen bringen, 20 g Salz hinzugeben. Wer mehr Wasser verwendet, braucht 8 g Salz pro Liter zusätzlich.

3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und 6-8 mm groß würfeln, dabei am Wurzelansatz festhalten und von der gegenüberliegenden Seite her schneiden, so fällt die Zwiebel nicht zu früh auseinander.

4. Die Schinkenscheiben stapeln und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Schnittlauch und eventuell Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilienblättchen hacken.

5. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze nach Packungsanweisung in ca. 9 Min. al dente kochen. Das Wasser soll immer fast sprudelnd kochen. Ab und zu umrühren, damit die Nudeln nicht am Topfboden festkleben.

6. Währenddessen die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Zwiebelwürfel darin in ca. 7 Min. hellgolden anbraten. Sehr wichtig: oft umrühren.

7. Die Schinkenstreifen 1-2 Min. mit den Zwiebeln braten. Nur leicht salzen, denn der Schinken ist schon gesalzen. Mit Pfeffer würzen.

8. Eier in eine Schüssel schlagen, Milch oder Sahne dazugeben und mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

9. Eine Nudel aus dem Topf fischen und hineinbeißen. Ist sie gar aber noch gut bissfest, die Nudeln durch ein großes Nudelsieb abgießen. Tropfnass in die Pfanne zu der Schinken-Zwiebelmischung geben.

10. Die verquirlten Eier über die Nudeln gießen, mit zwei großen Löffeln zügig durchmischen und je nach Geschmack noch 1-3 Min. weitergaren. Nach 1 Min. sind die Nudeln cremig von Ei überzogen, nach 3 Min. ist das Ei schon weitgehend gestockt. Die Kräuter untermischen.

11. Die Schinkennudeln auf einem Teller anrichten, nach Belieben den Käse darüber reiben.