

Otto Koch
Schinkennudeln mit Endiviensalat

Donnerstag, 31. Oktober 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Pasta

Zutaten:

Für den Nudelteig:

150 g	Mehl
30 g	Hartweizenmehl
3	Eigelb
1	Ei
1 TL	Olivenöl
etwas	Salz



Für den Salat:

1	Endiviensalat
½ Bund	Schnittlauch
3 EL	Apfelessig
2 TL	scharfer Senf
50 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker

außerdem:

1	Zwiebel
½ Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butterschmalz
200 g	gekochter Schinken
100 ml	Milch
3	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Muskat
80 g	Bergkäse

Zubereitung:

1. Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten.

Tipp: Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

3. Dann den Teig mit einer Nudelmaschine portionsweise in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.

4. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, großzügig salzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

5. Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und Salatblätter in feine Streifen schneiden.

6. Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.
7. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
8. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.
9. In der Zwischenzeit Schinken würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
10. Den Käse fein reiben.
11. Schinken, Petersilie und Nudeln zu den Zwiebeln geben. Die verquirlten Eier darüber geben, alles vermischen und die Eier kurz anziehen und leicht stocken lassen.
12. Den Käse über die Nudeln streuen, unterheben und die Pfanne vom Herd ziehen.
13. Salat mit dem Dressing marinieren und den Schnittlauch untermischen.
14. Schinkennudeln anrichten und den Salat dazu servieren.

Pro Portion: 585 kcal / 2460 kJ

35 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 35 g Fett