

Sören Anders Schinkennudeln mit Kopfsalat

Freitag, 2. Juli 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Pasta

Zutaten:

Für die Nudeln:

3 Stängel	glatte Petersilie
1	Ei
200 g	Hartweizengrieß oder Hartweizenmehl (Semola)
100 g	Weizenmehl Type 405
etwas	Salz
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
200 g	gekochter Schinken
2 EL	Butter
30 ml	Weißwein oder Gemüsebrühe
150 g	Sahne
1	Eigelb
etwas	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Bergkäse

Für den Salat:

1	Kopfsalat
1	Bio-Zitrone
1 EL	Honig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
5 EL	Olivenöl

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Petersilie und Ei fein pürieren.
2. Weizengrieß und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Petersilien-Ei-Mix, 1 Prise Salz und so viel Wasser (ca. 50 ml) unter die Mischung kneten, dass ein glatter geschmeidiger, aber fester Nudelteig entsteht.
3. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu breiten Nudeln schneiden.
5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise ca. 2 Minuten bissfest garen.
6. Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Etwa 100 ml vom Kochwasser in eine Tasse geben und beiseitestellen.
7. In der Zwischenzeit den Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern.
8. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.



9. Für das Dressing den Abrieb der Zitrone, den ausgepressten Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel kräftig verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Danach das Olivenöl unterrühren.

10. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Schinken in feine Streifen oder Stücke schneiden.

11. Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Beide Schinkensorten darin kurz schwenken. Weißwein zugeben, kurz einköcheln lassen. Sahne unterrühren, ebenfalls etwas einköcheln lassen.

12. Eigelb mit dem zurückbehaltenen Kochwasser verrühren. Die Mischung danach unter die Schinkensahne rühren.

13. Nudeln zugeben und die Nudeln kurz warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

14. Schinkennudeln auf Teller verteilen. Bergkäse darüber reiben und den Kopfsalat dazu servieren.

Pro Portion: 765 kcal / 3190 kJ

62 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 45 g Fett