

## Sören Anders Schinkennudeln mit Salat

Freitag, 31. März 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Heimatküche, Pasta

### Zutaten:

Für die Nudeln:

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



Für den Salat:

50 g	Feldsalat
2	Chicoréekolben
1	Radicchio
½	Bio-Orange
1 EL	Honig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
5 EL	Olivenöl

### Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Hartweizengrieß und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben.
2. Das Ei, 1 Prise Salz, Olivenöl 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 abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit für den Salat Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée waschen und in Ringe schneiden. Radicchio putzen, in Stücke zupfen, waschen und gut abtropfen lassen.
5. Von der Orange den Saft auspressen.
6. Für das Dressing Orangensaft mit dem Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel kräftig verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Danach das Olivenöl unterrühren. Salat und Dressing separat beiseitestellen.
7. Geruhten Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu breiten Nudeln schneiden.
8. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise ca. 2 Minuten bissfest garen.
9. Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Etwa 100 ml vom Kochwasser in eine Tasse geben und beiseitestellen.

10. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Gekochten und geräucherten 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 untermischen, ebenfalls etwas einköcheln lassen.

12. Eigelb und zurück gehaltenes Kochwasser verrühren. Die Mischung unter die Schinkensahne rühren, erhitzen.

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

14. Salatmischung mit dem Dressing marinieren.

15. Schinkennudeln auf Teller verteilen. Bergkäse darüber reiben. Salat dazu reichen.

Pro Portion: 910 kcal/ 3820 kJ

61 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 60 g Fett