



Kochen

Mira Maurer

Dienstag, 31.01.2017

Schinkennudeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für Nudelteig

1/2 Bund Petersilie
450 g Nudelgrieß
4 Eier (Größe M)
2-3 EL Olivenöl

Für den Schinken

1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe
ca. 150 g gekochter Schinken
ca. 150 g geräucherter Schinken
2-3 EL Butter
30 ml Weißwein
300 g Sahne
2 Eigelb (Größe M)
Salz, Pfeffer
100 g Bergkäse

Zubereitung:

1. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken.
2. Beide Mehlsorten, Eier, Petersilie, 2-3 EL Wasser und Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Teig ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Mit einem Messer oder einer Nudelmaschine in feine Streifen schneiden
4. Nudeln etwas antrocknen lassen (ca. 3-4 Stunden)
5. Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest garen
6. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schinken in feine Streifen oder Stücke schneiden
7. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Beide Schinkensorten darin kurz anbraten. Weißwein zugeben, kurz einköcheln lassen. Sahne unterrühren, ebenfalls einköcheln lassen.
8. Eigelb mit etwas von der Sahnesoße verrühren. Die Mischung danach unter die Schinkensahne rühren
8. Nudeln zugeben und alles etwa 2-3 Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Schinkennudeln auf Teller verteilen. Bergkäse darüber reiben und servieren. Nach Belieben mit Petersilienblättchen bestreuen.

Tipp: Dazu passt ein Salat z. B. Spinat, Endivie, Rauke oder Feldsalat. Mit einem Dressing aus: 50 ml Olivenöl, 50 ml Traubekernöl, 1 TL Senf, 20 ml heller Balsamico, 10 ml Himbeeressig, 1 Prise Zucker