

Schinkennudeln



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|----------|-----------------------------|---|
| ca. 2 l | Wasser | Salzwasser mit Deckel zum Kochen bringen. Nudeln ins Wasser geben und ohne Deckel nach Zeitangabe „al dente“ kochen, abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. |
| 2 TL | Salz | |
| 250 g | Nudeln | |
| 1 kleine | Zwiebel | schälen und fein würfeln |
| 100 g | gekochter Schinken | würfeln |
| etwas | Butter | Die Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebel glasig darin andünsten. Schinken zugeben und etwas mit dünsten. Würzen und Nudeln zugeben. |
| | Salz, Pfeffer, Brühekörner | |
| ½ Becher | Sahne, süß | zugeben |
| | Petersilie der Schnittlauch | waschen, fein hacken und am Ende zugeben |

Schinkennudeln sind ein tolles Resteessen, statt dem Schinken können auch Speck, Wurst oder Bratenreste verarbeitet werden. Man kann die Sahne auch mit 3 Eiern verquirlen und am Ende zugeben. Als Beilage eignet sich ein bunter Salat.