



Miriam's Genusskarussell

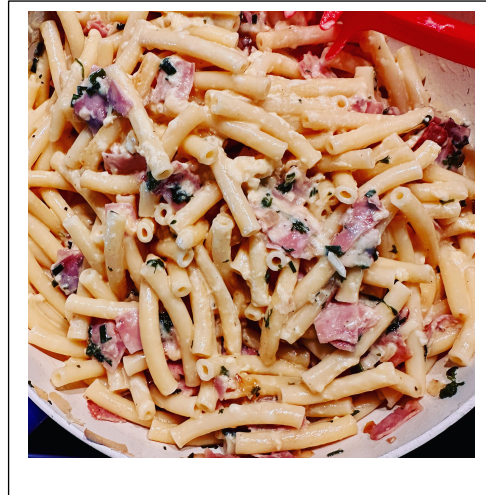
www.genusskarussell.ch

Schinkennudeln

Rezept: einfachkochen.de und Foto Miriam

Zutaten

2 Portionen
250 g Penne (oder Fusilli)
Salz
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Kochschinken
2 Eier
2 EL Sauerrahm
50 ml Sahne
1 Prise Pfeffer
1 Prise gemahlene Muskatnuss
80 g geriebener Emmentaler
Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch oder Petersilie)
20 g Butter
2 EL Olivenöl



Die Nudeln in sprudelndem und gut gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung abkochen, dann abgießen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken. Die Kräuter waschen und klein hacken. Die Butter mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze **ca. 5 Minuten** glasig schwitzen. Währenddessen den Schinken in Streifen schneiden und dazugeben. Die Eier mit dem Sauerrahm, der Sahne, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel verrühren. Die gekochten heißen Nudeln in die Pfanne geben und die Eier-Sahne-Masse darunterühren.

Zuletzt den Käse unterrühren. Dabei ist darauf zu achten, dass die Pfanne nicht zu heiß ist, sodass das Ei stockt, aber nicht zu trocken wird. Die gehackten Kräuter auf die Schinkennudeln streuen. Guten Appetit!