



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

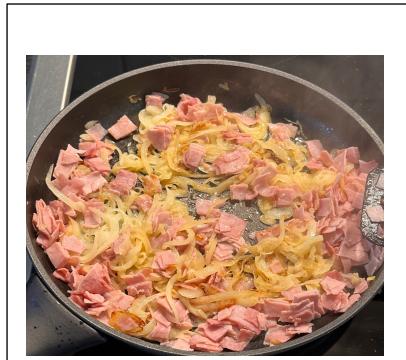
Schupfnudeln mit Schinken und Zwiebeln

Rezept und Foto Miriam

Zutaten

2 Personen

500gr. Schupfnudeln
2 grosse Zwiebeln
200 Gr. Hinterschinken
Butter
Peterli
1 EL Rohrzucker
Salz, Pfeffer



Zubereiten

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe hineingeben, mit Salz würzen und bei milder Hitze unter Rühren in 10 Min. weich schmoren. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. In der Zwischenzeit den Schinken in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben und 5-6 Min. mitbraten.

Am Schluss noch die Schupfnudeln untermischen und solange in der Bratpfanne mitbraten (auf kleiner Flamme) bis die Schupfnudeln warm sind. Nach Bedarf mit Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.