

# Bandnudeln mit Schinken-Sahne-Soße und grünem Pesto

## Für zwei Personen

100 g Nuss-Schinken	80 g Parmesan	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Pinienkerne	300 g Mehl	200 g Hartweizengrieß
4 Eier	100 ml Milch	200 ml Sahne
110 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Zunächst drei Eier aufschlagen und mit etwas Salz, circa einem Esslöffel Olivenöl, dem Hartweizengrieß und dem Mehl vermengen. Das Ganze zu einem Teig kneten und anschließend ruhen lassen. Für das Pesto zuerst das Basilikum und die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend das restliche Olivenöl mit etwas Parmesan, Basilikum, den Pinienkernen, der Petersilie und dem Knoblauch klein mixen. Den Nudelteig ausrollen und in Streifen schneiden. Dann einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Das restliche Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Anschließend in einer Pfanne die klein gehackten Zwiebeln und den Schinken mit etwas Olivenöl anbraten. Nun mit der Milch und der Sahne aufgießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den restlichen Parmesan hinzugeben und das Ganze mit dem Eigelb abbinden. Abschließend die Nudeln zwei Minuten in dem Topf mit Salzwasser kochen. Die selbstgemachten Bandnudeln mit der Schinken-Sahne-Sauce und dem grünem Pesto auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan garnieren und servieren.

Tom Haferkorn am 08. April 2013