

Schinken-Nudeln mit Käse-Soße und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Mehl, (Pizzamehl)	50 g Pizzamehl	50 g Pasta-Spätzlemehl
1 Ei	1 TL neutrales Öl	Salz

Für die Käsesauce:

100 g Cheddar	100 g Schmelzkäse, Gouda	2 EL Butter
300 ml Milch	1 Flasche helles Bier	2 EL Mehl
Chilipulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ halbe Salatgurke	2 EL weißer Balsamico	1 EL Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zucker	Salz , Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g Kassler Schinken	150 g Butter	50 g Panko
Salz		

Für die Garnitur: 1 Zweig Basilikum

Für den Teig:

Die Zutaten fix zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Käsesauce:

Mehl und Butter in einem Topf erhitzen. Milch hinzugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Käse hinzugeben und schmelzen lassen.

Nach Geschmack mit Bier und den Gewürzen würzen.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke halb schälen und dann fein hobeln. Mit Balsamico, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Dill feinhacken und dazugeben.

Für die Nudeln:

Nach ca. 20 Minuten Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Tagliatelle verarbeiten. Nudeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben und ca. 5-10 Minuten kochen. Schinken in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne erhitzen, bis diese schön gebräunt sind. Gekochte Nudeln mit in die Pfanne geben und zum Schluss Pankomehl mit in die Pfanne geben.

Für die Garnitur:

Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht mit einer Gabel zum Nest aufdrehen, auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Engelke am 19. September 2022