

## Winter-Nudelsalat

2 Knoblauchzehen	frischer Thymian	300 g Waldpilze
300 g gekochter Schinken	500 g Nudeln	Olivenöl
3 EL Crème-fraîche	200 g Babyspinat	Parmesan
1 Zitrone		

Den Knoblauch schälen und fein schneiden, die Thymianblätter pflücken und die Pilze reinigen und zerreißen. Den Schinken zerreißen.

Die Nudeln gemäß Packungsanweisung kochen.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Knoblauch hinzufügen und 1 Minute goldbraun kochen lassen. Thymian, Pilze, Meersalz und schwarzen Pfeffer hinzufügen und 5 bis 8 Minuten braten.

Schinken einrühren und 5 Minuten weiter kochen, damit alles etwas Farbe bekommt.

Crème-fraîche einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Nudeln nach dem Kochen abtropfen lassen; einen Becher mit Kochwasser aufheben und leicht abkühlen lassen. Die Nudeln mit etwas Öl vermengen und in die Sauce einrühren; bei Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen.

Den Spinat einrühren, großzügig Parmesan hinzufügen, den Zitronensaft unterdrücken und vor dem Servieren abschmecken.

Jamie Oliver am 08. Dezember 2023