

# Schinken-Nudeln mit Karotten-Orangen-Salat

## Für 2 Personen

### Für Karotten-Orangen-Salat:

2 Karotten (dick)	1 Orange	8 g Ingwer
3 Stängel glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1/2 Granatapfel		

### Für die Nudeln:

200 g Blattspinat	50 g Parmesan	3 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	150 g gekochter Hinterschinken	180 g Spiral-Nudeln
Salz	1 Schalotte	1 EL Butter
100 g Sahne	Pfeffer	1 Msp. Muskat

Karotte waschen schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen abziehen, diese breiten Streifen , der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Orange mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, den dabei entstehenden Saft auffangen (am besten eine Schüssel darunter stellen), dann die Trennhäute zusätzlich ausdrücken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Petersilie waschen, abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Karotten mit Ingwer in eine Schüssel geben, den Orangensaft angießen, mit 1 Prise Zucker , Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl und Petersilie zugeben und alles gut vermischen. Dann die Orangenfilets vorsichtig unterheben. Granatapfelkerne aus der Schale lösen und über den Salat streuen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Parmesan fein reiben. Thymian und Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Salbeiblätter in feinste Streifen schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Schinkenstreifen und anschließend den Spinat zugeben und diesen zusammenfallen lassen. Sahne angießen und aufkochen. Den Käse untermischen und die Sauce mit Pfeffer und Muskat würzen, evtl. mit einer Prise Salz abschmecken. Die bissfest gekochten Nudeln abschütten, mit der Sauce vermengen und anrichten. Den Karotten-Orangensalat dazu servieren.

Vincent Klink am 05. Februar 2015