

Schinken-Nudeln mit gebratenem Kopfsalat

Für 4 Personen

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 TL Butter	50 ml Gemüsebrühe	1 Prise Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
200 g gekochter Schinken	100 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat

Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten.

Tipp:

Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Vom Kopfsalat die äußeren unschönen Blätter entfernen, dann den Salat vierteln und den Strunk herausschneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Thymian abrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Salatviertel einlegen und von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen und den Salat knapp 3 Minuten dünsten.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schinken, Petersilie und Nudeln zu den Zwiebeln geben. Die verquirlten Eier darüber geben, alles vermischen und die Eier kurz anziehen lassen.

Schinkennudeln anrichten und den gebratenen Kopfsalat dazu servieren.

Vincent Klink am 18. Mai 2017