

Schinken-Nudeln

Für 4 Personen:

250 g Penne	1 Zwiebel	150 bis 250 g Kochschinken
2 Zweige Blattpetersilie	4 EL Butter	1 EL Pflanzenöl
3 Eier	Milch	Salz, Pfeffer

Lassen Sie die Nudeln in gesalzenem Wasser gar (leicht bissfest) kochen. Penne kalt abschrecken, einen Löffel Öl untermischen und vollständig abkühlen lassen.

Während die Nudeln kochen, können Sie die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in der schäumenden Butter glasig werden lassen.

Kochschinken in dünne Streifen oder kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Schinken ebenfalls bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

Jetzt die Nudeln zugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze sanft braten. Wichtig ist, je nach Portionsgröße eine ausreichend große Pfanne oder sogar einen Bräter zu verwenden, damit man genug Fläche hat, um die Schinkennudeln schön anzubraten.

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen. Schneiden Sie auch die obere Stielhälfte in feine Scheiben (ähnlich wie Schnittlauchröllchen). Die untere Stielhälfte einfach entfernen.

Blättchen und fein geschnittene Stiele der Petersilie in die heiße Pfanne geben, unter die Nudeln schwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

Jetzt die Eier in einer Schüssel aufschlagen, einen kleinen Schuss Milch zugeben, mit einer Gabel kräftig vermischen und direkt mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen unter die Schinkennudeln rühren und sofort servieren.

Servieren Sie dazu etwas Parmesan und frischen Feldsalat.

Alexander Herrmann am 15. März 2019