Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder / super schnell /

# Schinkennudeln

Schinkennudeln - ist wohl das Gericht schlechthin, wenn es um die Kinderkarte in Restaurants geht. Zumindest im südlichen Teil Deutschlands, dürfen Schinkennudeln auf keiner Speisekarte fehlen. Ich habe sie bis vor wenigen Jahren überhaupt nicht gekannt. Bei uns gab es Pfannkuchen mit Apfelmus, Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Nudeln mit Tomatensauce. Typisch Nordseepflanze halt. Schinkennudeln habe ich erst vor ein paar Jahren in München kennengelernt. Ich hätte sie mir nie bestellt, wenn sie mir nicht wärmstens ans Herz gelegt worden wären. Zu banal klang für mich die Bezeichnung 'Schinkennudeln', als dass mich das Gericht wirklich glücklich machen könnte. Falsch gedacht! Ich find es mega gut! Und selbst Flynn, der allzeit meklige Partner an meiner Seite, findet Schinkennudeln richtig gut. Sogar mit Erbsen! Er hat mir hierfür 4,9 Sterne von 5 gegeben. Das ist schon wirklich eine Bestleistung, wenn man bedenkt, dass sogar grüne Erbsen in diesem Rezept sind. Probiert es aus - super einfach und bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt!

## Zutaten für 4 Portionen

- 350 gr - Pasta
- 1 - Zwiebel
- 100 ml - Sahne
- 2 - Eier
- 1 Kelle - Pastawasser
- 130 gr - Rosmarinschinken
- 100 gr - Erbsen
- 100 gr - geriebenen Gouda
- - Parmesan, gerieben
- - Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Einen großen Kochtopf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Anleitung al dente kochen.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. Eine Pfanne mit etwas Fett erhitzen (Pflanzenöl, Butter oder Ghee). Die Zwiebel in der Pfanne für etwa 2-3 Minuten glasig andünsten.
4. Nun die Sahne, Eier und das Pastawasser dazugeben und gut verquirlen. Den Schinken, Erbsen und auch den Käse mit dazugeben und alles gut verrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die al dente gegarten Nudeln gut abtropfen lassen und nun zu der Soße in Pfanne geben. Gut miteinander vermengen und anschließend servieren.
6. Hier nochmals nach Belieben mit schwarzem Pfeffer nachwürzen, etwas geriebenen Parmesan

rübergeben und mit gehackter Petersilie oder Kresse dekorieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia