


# Schinken-Nudeln

5. Februar 2011 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

heute ein Leibgericht von mir, zubereitet von der besten Ehefrau von allen: Schinkennudeln!

## Die Zutaten für 4 Personen

- 500 g Nudeln
- Gewürfelter Speck, ca. 150 g
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch
- 200 g Geriebener Käse
- 20 g Butter

## Die Zubereitung

- Nudeln in Salzwasser abkochen wie auf der Packung angegeben



- Den Speck und die Zwiebeln in eine Pfanne geben, die Butter dazu und 5 min. bei mittlerer Hitze andünsten



- Die Eier verquirlen und mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch würzen



- Die Nudeln in die Pfanne geben



- Schinken und Zwiebeln mit den Nudeln vermischen



- Die Hälfte vom geriebenen Käse hinzugeben und leicht durchmischen



- Etwas Schnittlauch und Pfeffer dazugeben



- Nochmals mischen, dann das Ei über die Nudeln leeren; gleichmäßig verteilen – danach nicht mehr mischen



- Den restlichen Käse darüber geben



- Deckel drauf und Hitze runter, ca. 15 min. anbraten lassen (bis der Käse geschmolzen ist)



- Zum Servieren, “Kuchenstücke” ausstechen und mit frischem schwarzen Pfeffer aus der Mühle garnieren
- Dazu passt ein grüner Salat oder ein Feldsalat



Guten Appetit und meinen Dank an die beste Ehefrau von allen!

📁 Veröffentlicht in [Ei](#) | 📄 Schlagworte: [Feldsalat](#), [Käse](#), [Kräuter](#), [Nudeln](#), [Schinken](#)