

Schinkennudeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Nudeln (Spirelli)
- 400 g gekochter Schinken
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 6 Eier
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz oder Margarine
- Frische Kräuter für die Optik

Zubereitung:

Die Nudeln im Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit den gekochten Schinken in feine 5 - 8 cm lange Streifen schneiden, die Zwiebeln würfeln. In einer hohen Pfanne Butterschmalz oder Margarine heiß werden lassen. Schinkenstreifen und Zwiebeln in der Pfanne gut anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Nudeln hinzufügen, alles miteinander durchmengen. Mit Pfeffer aus der Pfeffermühle würzen, evtl. noch Salz hinzufügen. Dann die Eier einzeln hinzugeben und gut unter die Nudelmasse rühren, bis sie stocken. Wer mag, kann noch etwas frische Kräuter hinzugeben.

Dazu passt ein frischer Salat.