

Schinken-Nudeln mit Spitzkohl

Für 4 Personen:

| | | |
|------------------------|------------------------|--------------------|
| 500 g Tagliatelle | Salz | 1 Zwiebel |
| 600 g Spitzkohl, 600 g | 200 g Kochschinken | 2 EL Butterschmalz |
| Pfeffer | Paprikapulver, edelsüß | 125 g Gouda |
| 200 g Sahne | 1 Bund Schnittlauch | |

Die Nudeln, nach Packungsanleitung, in reichlich gesalzenem Wasser, bissfest garen.

Inzwischen Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Spitzkohl putzen, halbieren, den Strunk entfernen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Kochschinken in feine Würfel oder Streifen schneiden.

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin Minuten dünsten. Spitzkohl zugeben und unter Wenden etwa 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Etwa 50-80 ml Nudelkochwasser abschöpfen und in eine Pfanne geben. Käse unterrühren und darin auflösen. Sahne unterrühren und etwas einköcheln lassen.

Schinken untermischen und sanft erhitzen.

Anschließend Spitzkohl zugeben und ebenfalls erhitzen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln vorsichtig unter den Spitzkohl heben und alles bei offen unter Schwenken erhitzen.

Schnittlauch darüberstreuen und sofort servieren.

Martin Gehrlein am 14. Januar 2025