

**Vincent Klink**  
**Schinkennudeln mit gebratenem Kopfsalat**

**Donnerstag, 18. Mai 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche, Pasta**

### Zutaten

Für den Nudelteil

150 g Mehl  
30 g Hartweizenmehl  
3 Eigelb  
1 Ei  
1 TL Olivenöl  
etwas Salz

Für den Kopfsalat

1 Kopfsalat  
1 Schalotte  
1 Zweig Thymian  
1 TL Butter  
50 ml Gemüsebrühe (instant)  
1 Prise Puderzucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

außerdem

1 Zwiebel  
1/2 Bund glatte Petersilie  
1 EL Butterschmalz  
200 g gekochter Schinken  
100 ml Milch  
3 Eier  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Prise Muskat



### Zubereitung

1. Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten.  
Tipp: Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
3. Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.
4. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

5. Vom Kopfsalat die äußeren unschönen Blätter entfernen, dann den Salat vierteln und den Strunk herausschneiden.
6. Schalotte schälen, fein schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.
7. In einer Pfanne Butter schmelzen, die Salatviertel einlegen und von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen und den Salat knapp 3 Minuten dünsten.
8. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
9. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.
10. In der Zwischenzeit Schinken würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
11. Schinken, Petersilie und Nudeln zu den Zwiebeln geben. Die verquirlten Eier darüber geben, alles vermischen und die Eier kurz anziehen lassen.
12. Schinkennudeln anrichten und den gebratenen Kopfsalat dazu servieren.

Pro Portion: 400 kcal / 1680 kJ

36 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 17 g Fett