

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 14.01.2025

Schinkennudeln mit Spitzkohl

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Tagliatelle (schmale Bandnudeln, oder andere Pasta nach Wahl)
 etwas Salz
 1 Zwiebel
 1 Spitzkohl, ca. 600 g (alternativ: Weißkohl oder Wirsing)
 200 g Kochschinken (am Stück oder in Scheiben)
 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Braten
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 125 g Gouda oder Bergkäse, gerieben
 200 g Sahne
 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Nudeln, nach Packungsanleitung, in reichlich gesalzenem Wasser, bissfest garen.
2. 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.
3. Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin ca. 2-3 Minuten dünsten.
4. Spitzkohl zugeben und unter Wenden etwa 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
5. Etwa 50-80 ml Nudelkochwasser abschöpfen und in eine Pfanne geben. Käse unterrühren und darin auflösen. Sahne unterrühren und etwas einköcheln lassen.
6. Schinken untermischen und sanft erhitzen.
7. Anschließend Spitzkohl zugeben und ebenfalls erhitzen.
8. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
9. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln vorsichtig unter den Spitzkohl heben und alles bei offen unter Schwenken erhitzen. Schnittlauch darüberstreuen und sofort servieren.

