Artikel vom 14.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nudel-lauch-schinken-pfanne

Nudel-Lauch-Schinken-Pfanne



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 bis 6 Portionen):

500 g Penne,

2 Stangen Lauch,

300 g gekochter Schinken,

2 Zwiebeln,

1 Knoblauchzehe,

50 g Butter,

Salz,

Pfeffer,

Paprikapulver,

Zucker,

Worcestersauce,

Saft von ½ Zitrone,

Chiliflocken.

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Lauch in dünne Scheiben schneiden, waschen und trocken schleudern. Schinken in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und zum Schinken in die Pfanne geben und glasig dünsten. Lauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Wenn die Nudeln gar sind, abschütten, abtropfen lassen und in die Pfanne geben und alles miteinander verrühren. Mit Worcester und Zitronensaft abschmecken und eventuell nochmal nachwürzen. Auf Tellern anrichten und mit ein paar Chiliflocken bestreuen.

Nadine Hörster