

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Nudeln mit Schinken und Salbei

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten

125 g breit Nudeln
125 g Rohschinken
20 mittlere Salbeiblätter
10 schwarze Oliven
1 EL Salz
 Olivenöl
 Pfeffer

zu tun

in Streifen schneiden
mit Schere in ca. 5 cm breite Streifen schneiden
in kleine Würfeli schneiden

Zubereitung

- Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen.
- In Bratpfanne Olivenöl erhitzen, Salbei, Rohschinken und Oliven dazugeben und andünsten.
- Nudeln dazugeben, alles vermischen. Bei mittlerer Wärme während 2 bis 3 Minuten das Ganze noch etwas nachkochen lassen und in vorgewärmte Teller servieren. Nach Belieben mit etwas Pfeffer nachwürzen.
- Das Menü komplettieren mit Karotten und Schnittsalat.