



BASF

We create chemistry

Schinkennudeln



20 Minuten

Zubereitungszeit



2 Personen

ca. 600 g

Zutaten

- Nudeln vom Vortag (nach Bedarf)
- 200 g gekochter Schinken
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1

Den Kochschinken in Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne anbraten.

2

Die Nudeln dazugeben und in der Pfanne erhitzen.

3

Zum Schluss die Eier dazugeben und alles gut vermengen.

4

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Dazu passt:

Ketchup oder Rote Bete aus dem Glas.

Schinkennudeln

Schinkennudeln sind ein echter Klassiker der bodenständigen Küche. Sie sind schnell zubereitet, schmecken wunderbar herzhaft und sind eine leckere Möglichkeit, Nudeln vom Vortag zu verwerten. Mit nur wenigen Zutaten entsteht ein beliebtes Gericht, das Groß und Klein begeistert.

i

Rezept von
Emil Vörg
2. Lehrjahr Koch

