

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Schinkennudeln

Zutaten:

500 g Spiralnudeln
200 g gekochten Schinken
1 Zwiebel
50 g geriebener Emmentaler
50g Parmesan
Paprikapulver
Curry
Salz

Zubereitung:

Die Nudeln im Salzwasser nach der angegebenen Zeit kochen, so dass sie noch etwas bissfest sind. Die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne gut anbraten. Den Schinken in ein Zentimeter große Quadrate schneiden und ebenfalls mit den Zwiebeln anbraten. Ist alles etwas gebräunt, kommen die gekochten Nudeln dazu und werden gut mit den Schinkenstücken und Zwiebeln vermischt.

Alles wird mit Paprika und Curry gewürzt, ganz nach dem persönlichem Geschmack. Die Nudeln müssen jetzt leicht am Boden der Pfanne geröstet und anschließend gewendet werden. Je nachdem wie knusprig die Schinkennudeln werden sollen, kann dieser Vorgang nach Belieben wiederholt werden. Mit Ketchup, geriebenen Emmentaler und Parmesan wird alles serviert.