

# 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.