

Mit Herz am Herd | Schinken-Nudeln und Hausmacher-Quark-Nudeln mit Kopfsalat

Rezept für 4 Personen

Hausmacher-Nudeln

- 250 g Mehl
- 100 g Magerquark
- 1 EL Natursprudel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL Sprudel
- Je 1 EL Olivenöl und Salz fürs Nudelwasser

Zubereitung:

Erst Mehl, dann Quark, Öl und Eier in eine Schüssel geben und von innen nach außen verrühren. Auf dem Nudelbrett sehr gut von Hand kneten. Danach mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit dem Pizzaschneider in schmale Streifen schneiden.

Direkt in einen Topf mit kochendem Salzwasser und 1 EL Öl kurz – ca. 2 Minuten - ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig. Anschließend die Nudeln in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Schinken-Nudeln

- 500 g Nudeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Bacon
- 1/2 Chilischote
- Je 2 Zweige Petersilie und Salbei
- 150 g Hinterschinken
- 100 g Erbsen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 2 Eier
- 100 g Bliesgauer Käse gerieben (halbfester Schnittkäse)
- 50 g Brotbrösel / Croûtons (vom Vortag ganz klein geschnitten)
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Inzwischen Bacon, Kochschinken, Lauchzwiebeln, Knoblauch putzen und zurechtschneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Chili, Bacon und Kochschinken anbraten. Erbsen in Salzwasser bissfest garen und ebenfalls in die Pfanne geben.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern. Über die Schinken-Nudeln gießen und stocken lassen. Den Käse in dünnen Scheiben darüberlegen. Zum Schluss die Kräuter zufügen. Zuletzt die Semmelbrösel oder kleinen Croûtons darüber streuen. Das Ganze für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen (Oberhitze), bis eine schöne, krachige Kruste entsteht.

Tipp:

Die Röstaromen von Schalotte und Knoblauchzehe geben Nudel-Gerichten immer einen ausgezeichneten Geschmack.

Kopfsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Himbeer-Walnuss-Dressing:

- 1 Schalotte, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 80 ml Himbeer-Essig
- 50 ml Walnuss-Öl
- 2 EL Senf
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 Prisen Zucker
- Salz
- Pfeffer

Wer will kann auch noch ganze Himbeeren und Kräuter dazugeben. Zum Schluss mit dem Öl abrunden und gut vermengen.

Kopfsalat

- 1 Kopfsalat
- 4 Strauchtomaten
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Senf
- 1 TL Meerrettich
- 80 ml Weißwein-Essig
- ½ Zitrone
- eine Prise Salz, Pfeffer, Zucker
- 200 ml Rapsöl
- etwas Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

Kopfsalat, Strauchtomaten, Gurken und Radieschen putzen, waschen und zurechtschneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Senf, Meerrettich, Weißwein-Essig, Zitrone und Gewürze dazugeben und gut verrühren. Anschließend die Kräuter und das Öl hinzufügen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 03.03.2018