Schinkennudeln mit Kochschinken / geräuchertem Schinken und Zwiebeln & Pilzen

Schwierigkeit: Leicht
Aufwand: Gering
Für: 2 Portion(en)
Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutat

Menge		Name
1	Packung	Sehr breite Eierbandnudeln
500	Gramm	Kochschinken
250	Gramm	Geräucherter Schinken
1	Stück	Gemüsezwiebel (groß)
250	Gramm	Frische Pilze nach Wahl
1	Bund	Schnittlauch
1	Stück	Knochlauch nach belieben
1	Bund	Petersielie

Zubereitung

Nudeln kochen, abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Zwiebel glasig in viel Butter andünsten und danach beide Schinkenarten hinzufügen.

Gereinigte Pilze nach ca. 2 Minuten hinzugeben.

Etwas Suppenbrühe hinzufügen (nicht mehr als 50 ml)

Fein gehackten Schnittlauch und die ebenfalls fein gehackte Petersilie unterheben.

Nudeln zurück in die Pfanne oder den Topf geben.

Danach (ca. nach weiteren 3 Minuten) die Pfanne vom Herd nehmen und mit einem Deckel abschließen.

Weitere 5 Minuten ziehen lassen.