

Münchner - Schinken - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Nudeln (Spiralnudeln)
200	Gramm	Schinken, gekocht
125	Gramm	Butter
200	Gramm	Kaese (Emmentaler), gerieben

Anleitung:

Nudeln nach Anweisung kochen und abgiessen. Im noch heissen Nudeltopf die Butter schmelzen, gekochten, klein geschnittenen Schinken dazu geben. Die Nudeln in der Schinkenbutter schwenken. Mit geriebenem Emmentaler und Salat servieren.

In die Butter koennen nach Geschmack auch Knoblauch und feingehackte Fruehlingszwiebeln gegeben werden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten Schwierigkeitsgrad: einfach