

Porree - Nudeln

Kategorien: Teigwaren, Küche, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Porree
250	Gramm	(- 300 g) Spaghetti
1	Essl.	Oel
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Gekochter Schinken
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Den Porree putzen, laengs halbieren, in Streifen schneiden, Gruendlich waschen und abtropfen lassen. Die Spaghetti in 3 - 4 l kochendes Salzwasser geben, Oel Hinzufuegen und gar kochen lassen (ab und zu umruehren). 3 Minuten vor Beendigung der Kochzeit den Porree hinzufuegen, mitkochen Lassen. Beides auf ein Sieb geben, kalt abschrecken und Abtropfen lassen. Die Butter zerlaufen und leicht braeunen lassen, dann den in Streifen geschnittenen Schinken und den Porreenudeln Hineingeben und gut durchschwenken. Zuletzt mit Salz und Pfeffer Wuerzen. Man serviert die Porreenudeln am besten in einer Keramikschiessel, Welche das Gericht gut warm haelt. Man reicht am besten eine Kaesesosse dazu.