

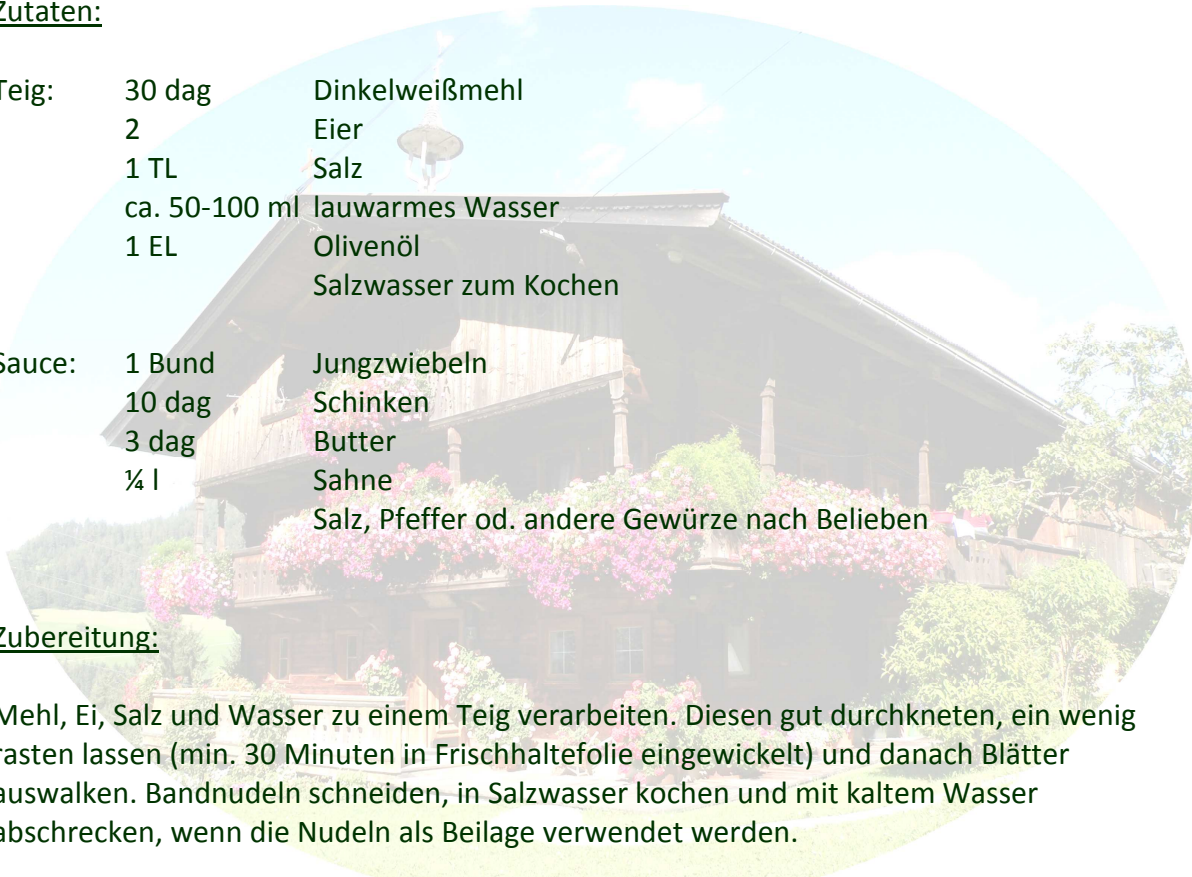
Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Schinken-Jungzwiebel-Nudeln

Zutaten:



Teig:	30 dag	Dinkelweißmehl
	2	Eier
	1 TL	Salz
	ca. 50-100 ml	lauwarmes Wasser
	1 EL	Olivenöl
		Salzwasser zum Kochen
Sauce:	1 Bund	Jungzwiebeln
	10 dag	Schinken
	3 dag	Butter
	¼ l	Sahne
		Salz, Pfeffer od. andere Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

Mehl, Ei, Salz und Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen gut durchkneten, ein wenig rasten lassen (min. 30 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt) und danach Blätter auswalken. Bandnudeln schneiden, in Salzwasser kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, wenn die Nudeln als Beilage verwendet werden.

Für die Sauce Zwiebel in Butter anschwitzen, Schinken dazugeben und mit Sahne aufgießen. Die Sauce leicht kochend reduzieren und die NICHT ABGESCHRECKTEN Nudeln in die Sauce geben. Nochmals kurz warm machen & fertig.

Gutes Gelingen!!!!