Schinkenfleckerl mit Sauerrahm

Ob Kinder oder Erwachsene: Alle lieben die Schinkenfleckerl mit Sauerrahm, die mit diesem einfachen Rezept blitzschnell auf dem Tisch stehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

260 g	Nudeln
	Salzwasser
0.5 Becher	Sauerrahm
250 g	Kochschinken
2 Stk.	Schmelzkäse (Ecken)
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
1 Handvoll	frische Kräuter (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Gemüsebrühe (Instant)

Zubereitung

1. Für die Schinkenfleckerl mit Sauerrahm zu Beginn einen großen Kochtopf mit Salzwasser füllen und aufkochen lassen. Die Fleckerl darin nach Packungsanleitung bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel pellen und fein hacken. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen. Schinken- und Zwiebelwürfel darin einige Minuten anrösten. Mit ein wenig Nudelwasser ablöschen. Hitze reduzieren und die Gemüsebrühe einrühren.

3. Den Sauerrahm mit etwas Nudelwasser glattrühren und in die Pfanne rühren. Anschließend

den Schmelzkäse zufügen. Die Kräuter waschen und grob hacken, mit einrühren. Zum Schluss die abgetropften Nudeln unterheben.

Tipp

Die Schinkenfleckerl mit Sauerrahm kann man mit Salat servieren oder Gemüse nach eigenem Geschmack mit in die Pfanne geben und dünsten.