

# Schinkennudeln mit Ei

Kinder lieben Schinkennudeln mit Ei. Dieses Rezept ist leicht und schnell zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

30 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	<a href="#">Nudeln</a> (Hörnchen)
1 Prise	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	Schinken
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schinkennudeln** mit Ei die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen oder übriggebliebene Nudeln vom Vortag verwenden.
2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Schinken darin leicht anrösten.
3. Nudeln abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eier verquirlen und über die Nudeln gießen. Kurz stocken lassen und dann alles vorsichtig umrühren. Aus der Pfanne nehmen und portionsweise anrichten. Petersilie hacken, darüber streuen und servieren.

## Tipp

Zu Schinkennudeln mit Ei passt frischer grüner Salat oder Tomatensalat.