Zucchini-Schinkennudeln

Zutaten für 2-3 Portionen:

- 250 g gekochte Nudeln
- 1 kleine Zucchini
- 150 g Schinkenwürfel
- 100 ml Sahne
- geriebener Parmesan
- Kräutersalz und Pfeffer
- Öl zum Braten (ich verwende Olivenöl extra vergine)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

So machst du die Zucchini-Schinkennudeln selber

1. Wasche die Zucchini und schneide sie in kleine Würfel. Bei frischen regionalen Exemplaren der Saison kannst du die Schale mitverwenden.
2. Erhitze das Öl in einer Pfanne. Gib die Schinkenwürfel und die gewürfelte Zucchini hinzu und brate sie bei mittlerer Hitze an.
3. Rühre dann die Nudeln unter.
4. Gieße die Sahne zu, reibe eine ordentliche Portion Parmesan darüber und verrühre alles gut.
5. Schmecke die Zucchini-Schinkennudeln mit Kräutersalz und Pfeffer ab.

Ich wünsche euch einen guten Appetit.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.