



FRAG MUTTI

Gebratene Schinken-Nudeln mit Gemüserand



In: Kochen / Rezepte

Fertig in 30 Min.

Wenn es einmal ganz schnell gehen soll – hier ein einfaches, superschnelles Gericht für 2 Personen mit Zutaten, die man meistens im Haus hat und die man auch gern nach Belieben variieren kann.

Zutaten (für 2 Portionen)

- 250 - 300 g Nudeln (z. B. Fusilli, Eliche, Penne, Farfalle...)
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Paprikaschote
- 2-3 Tomaten
- Pfeffer, Salz, Chiliflocken
- etwas Butterschmalz
- 1 EL Butter

 [Zutaten bestellen bei REWE](#)

Zubereitung

1. Zunächst werden die Nudeln in heißem Salzwasser al dente gekocht und abgegossen.
2. Inzwischen putzt man das Gemüse, die Zwiebel wird in Würfel, die Zucchini in Scheiben und diese in schmale Streifen, Tomaten und Paprika in kleinere Stücke geschnitten.
3. Auf einer **Pfanne** wird etwas Butterschmalz erhitzt und darin werden die Zwiebelwürfel glasig angedünstet.
4. Dann gibt man die Zucchiniestreifen und Paprikastücke dazu und das Ganze wird bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden leicht angebraten. Zum Schluss kommen die Tomatenstücke dazu und das Ganze wird nach Gusto gewürzt.
5. Danach verteilt man das Gemüse als Rand auf die Teller.
6. Die Schinkenwürfel und Nudeln gibt man mit etwa 1 EL Butter auf die heiße Pfanne, würzt sie nach Geschmack und unter Wenden werden sie hellbraun angebraten.
7. Nun verteilt man die Nudeln mittig auf die Teller. Je nach Belieben kann man noch etwas Schmand und/oder Ketchup darüber geben.

Guten Appetit!