

Grüne Nudeln mit Tomaten und Schinken

300 g grüne Nudeln
300 g weisse Nudeln in der gleichen Breite
1 EL Oel
1 EL Salz
1 Bündel Petersilie

Sauce:

50 g frische Butter
150 g Schinken am Stück, gekocht
3 dl Rahm
4 Trinkeier
Salz, weisser Pfeffer, Muskatnuss
100 g Sbrinz, gerieben
5 geschälte Tomaten (evtl. aus der Dose)
1 Knoblauchzehe, durchgepresst

1 EL Butter in einer kleinen Bratpfanne erhitzen. Geschälte Tomaten kleinschneiden und zugeben. Auf kleinem Feuer einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Nudeln in viel kochendes und gesalzenes Wasser geben. Oel beifügen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben. "Al dente" kochen, abgiessen (1 dl Sud zurückbehalten), aber nicht mit kaltem Wasser abspülen. Restliche Butter in einer grossen Pfanne erwärmen, den in kleine Würfel geschnittenen Schinken zugeben. Die Nudeln begeben und unter Rühren mit Butter und Schinken mischen. Rahm, Eier, 1 dl Teigwarensud und geriebenen Käse über die Nudeln giessen, Pfanne vom Herd nehmen und alles gut vermengen. Die Sauce muss warm werden, darf aber nicht kochen.