

Michi's Schinkennudeln

Zutaten:

- 3 Peperoni
- 1 grosse Zwiebeln
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- Eine Packung Schinken
- Crème fraîche
- ¼ L Rahm
- 200g Käse (Gouda)

Zubereitung:

Die Peperoni in kleine Stücke schneiden und in heissem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch dazu geben.

Den Schinken in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit dazugeben. Das Ganze solange anbraten bis die Peperoni weich sind.

Crème fraîche dazu geben und einköcheln. Den Rahm mit dazu geben. Abschmecken -> Es darf ein bisschen würzig sein. Die Sauce darf ein bisschen flüssig sein, allenfalls mit Milch nachhelfen. Auf die Seite stellen.

Die Nudeln kochen. Nicht vergessen das Wasser zu salzen. Bouillon gibt noch das gewisse Extra.

Den Käse reiben. (Es kann Gouda verwendet werden -> gibt einen säuerlichen Geschmack. Rezenter Käse gibt rezenten Geschmack)

Eine Gratin Form ausbuttern und schichtweise die Nudeln, Käse und die Sauce darin verteilen.

20 Minuten im Ofen gratinieren