



Nudeln Alfredo

400 g Eiernudeln
200 g Schinken
1 Teel. Kochbutter
3 dl Halbrahm
1 gestr. Teel. Fleischbouillonextrakt
1 Msp. Muskatnusspulver
Salz, Pfeffer,
150 g geriebener Käse
(Appenzeller, Bergkäse, Tilsiter kräftig oder Racletteresten - je nach "Gluscht")

Die Nudeln in Salzwasser mit 1 Essl. Oel (Oel, damit die Nudeln nicht zusammenkleben und das Wasser weniger über den Pfannenrand hinausläuft falls es zu stark kocht) "al dente" kochen. - In der Zwischenzeit den Kochbutter in der Saucenpfanne schmelzen und den in ganz feine Streifen geschnittenen Schinken leicht andünsten. Mit dem Halbrahm ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Bouillonextrakt würzen. Aufkochen.

Die "al dente" gekochten Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. In die Pfanne zurückgeben, den Käse darüber streuen und durch Hochziehen der Nudeln mit 2 Gabeln gut vermischen. Den Schinken-Rahm darüber gießen und noch 2-3 Minuten köcheln lassen. In vorgewärmter Schüssel servieren.

Jede Art von grünem Salat dazu servieren, dies aber reichlich.

PS.

Damit jedermann seine eigene Saucenmenge bestimmen kann, die Nudeln "aus dem Wasser" auf den Tisch bringen und die Sauce separat dazu reichen. In diesem Fall den Käse unter den bereits gewürzten Schinken-Rahm rühren und die Sauce dann nur noch vors Kochen bringen.