



Makkaroni mit Schinken

»... Meine Mutter ist gerade auf Besuch, und zum Mittagessen soll ich pünktlich zu Hause sein. Heute gibt's Makkaroni mit Schinken. Das ist eines meiner Leibgerichte ...« – so schreibt Erich Kästner in seinem Kinderbuch »Das fliegende Klassenzimmer« im Nachwort 1933.

Oh, diese einfachen Traditionsgerichte! – Diese Makkaroni gab es auch oft Sonnabends bei Müttern. – Das schmeckt immer noch!

1 Person

ZUTATEN :

125 g Makkaroni
30 g Butter
100 g Metzger-Kochschinken
50 g Pecorino
Meersalz

1 Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Makkaroni nach Packungsanweisung al dente garen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf auslassen und bei mittlerer Hitze bräunen. (Nussbutter).

2 Vom saftigen Schinken den Fettrand abschneiden, diesen andersweitig verwenden), und den Schinken in Streifen schneiden. – Den Käse reiben.

3 Die fertig gegarten Makkaroni durch ein Sieb abgießen und in der Nussbutter mit dem Schinken schwenken. Die Hälfte des geriebenen Käses untermischen.

SERVIEREN : Die Makkaroni auf vorgewärmten Teller auftragen. Den restlichen Käse separat dazu reichen. – Zu den Makkaroni passt ein frischer Tomatensalat bestens.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com