



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Nudeln mit Handkäse – die hessische Alternative zum Parmesan

ZUTATEN

Nudeln mit Handkäse:

200 g Handkäse (geraspelt)
0,2 l Sahne
Salz ,Pfeffer, Muskat
250 g Nudeln
100 g Speck
100 g gekochter Schinken
2 Schalotten
0,1 l Rapsöl
½ Paket grüne Sauce
Pfeffer, Salz, Muskat

Handkäsechips:

150 g Handkäse
Backpapier

ZUBEREITUNG

Nudeln mit Handkäse:

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Die in Würfel geschnittenen Schalotten und den Speck im Rapsöl anbraten. Den gewürfelten Schinken dazugeben.

Die Sahne, die gekochten Nudeln und den geraspelten Handkäse auch in die Pfanne geben, aufkochen und abschmecken. Die gewaschene und gezupfte grüne Sauce in ganz feine Streifen schneiden, unterheben und abschmecken.

Handkäsechips:

Den Handkäse raspeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen und im Ofen bei 190°C goldbraun backen. Kalt werden lassen, in grobe Stücke brechen und zu den Nudeln servieren.