Schinken-Nudeln (Eintopf) von Corinne Kälin

Mengen für 10 Personen

Quelle: Meine Oma :-) und es ist das Lieblingsessen meiner Kinder

1.0 kg Nudeln	Nudeln in gut gesalzenes Wasser etwas mehr als al dente kochen. Es scheckt besser, wenn die Nudeln weich sind :-)
200 g Butter	in einer grossen Pfanne zum schmelzen bringen.
800 g Schinkentranchen	in 2cm Streifen schneiden, in der Butter wärmen (nicht kochen)
15 Stück Eier	in einer separaten Schüssel aufschlagen und nach Gusto mit Aromat, Maggi oder Salz und Pfeffer würzen. Jetzt über die Schinkenstreifen geben und unter gelegentlichen rühren aufstocken lassen. Sobald die Eier fest werden, die Nudeln darunter mischen. Fertig :-)
500 g Eisbergsalat	als Beilage kann Salat dazu serviert werden. Verfeinern mit Gurken, Radiesli und ein geraffeltes Rüebli.

Schinken-Nudeln mit Ei und Salat