

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Küche 2.0" mit Björn Freitag



Eva Engelke

Schinken-Nudeln mit Käsesauce und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Mehl, Type Pizzamehl 00
+ ca. 50 g, zum Bestäuben
50 g Pasta-Spätzlemehl
1 Ei
1 TL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten fix zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Käsesauce:

100 g Cheddar
100 g Schmelzkäse, Gouda
2 EL Butter
300 ml Milch
1 Flasche helles bayrisches Bier
2 EL Mehl
Chilipulver, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl und Butter in einem Topf erhitzen. Milch hinzugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Nach Geschmack mit Bier und den Gewürzen würzen.

Für den Gurkensalat:

½ halbe Salatgurke
2 EL weißer Balsamico
1 EL Rapsöl
½ Bund Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke halb schälen und dann fein hobeln. Mit Balsamico, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Dill feinhacken und dazugeben.

Für die Nudeln:

200 g Kassler Schinken
150 g Butter
50 g Panko
Salz, aus der Mühle

Nach ca. 20 Minuten Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Tagliatelle verarbeiten. Nudeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben und ca. 5-10 Minuten kochen.

Schinken in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne erhitzen, bis diese schön gebräunt sind. Gekochte Nudeln mit in die Pfanne geben und zum Schluss Pankomehl mit in die Pfanne geben.

Für die Garnitur

1 Zweig Basilikum

Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht mit einer Gabel zum Nest aufdrehen, auf Tellern anrichten und servieren.