

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Schinkennudeln Deluxe

Stand: 18.05.2022 | [Bildnachweis](#)



Zutaten:

- 200 g dünne Bandnudeln
- 200 g Kochschinken
- 4-5 EL Panko (grobes Panierbrot)
- 100 g Butter
- 4 Strauchtomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 ml Olivenöl
- 2 Zweige Basilikum
- Puderzucker
- Meersalz

Zubereitung:

1. Von den Tomaten den Strunk entfernen, die Tomaten halbieren, mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen, die Schnittflächen mit Salz und etwas Puderzucker bestreuen, mit großzügig Olivenöl beträufeln, 2 Knoblauchzehen andrücken und zugeben und alles im vorgeheizten Backofen bei 160°C 30 Minuten schmoren.

2. Anschließend aus dem Backofen nehmen, die geschmorten Tomaten und den Knoblauch (Knoblauch ohne Schale) in einen hohen Mixbecher geben, mit einem Schuss frischem Olivenöl auffüllen, mit einem Pürierstab mixen, durch ein feines Sieb passieren und mit einer Prise Salz abschmecken.

3. Nudeln in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen. Den Kochschinken in Würfel schneiden, zusammen mit der Butter in eine große, beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd langsam aufschäumen lassen. Unter gelegentlichem Schwenken langsam ausbraten, dann das Panko zugeben und unter Rühren langsam rösten, bis das Panko hellbraun und die Butter leicht „nussig“ ist.

4. Anschließend die gekochten Nudeln zur Schinken-Brösel-Butter in die Pfanne geben und gut durchschwenken, bis die Brösel an den Nudeln haften.
5. Die Schmortomatensauce in tiefe Teller verteilen, die Nudeln mit einer Bratpinzette oder einer großen Fleischgabel zu Nestern aufdrehen, auf die Schmortomatensauce setzen, die restlichen gebratenen Schinkenwürfel darauf verteilen und mit fein geschnittenem Basilikum bestreuen.