

# Dinkelnudelpfanne

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Hörnli (Teigwaren)	25 Dekagramm
Gekochter Schinken / Kochschinken	30 Dekagramm
Käse	30 Dekagramm

## Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser (mit etwas Öl) kochen und abtropfen lassen. Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Nudeln darin erhitzen, Schinken und Käse in gleich große Würfel schneiden und unter die Nudeln mischen. Unter vorsichtigem Wenden braten, bis der Käse schmilzt, leicht salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1648-Dinkelnudelpfanne.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)