

Nudelnestchen mit Zucchini und Schinken

La Mise en Place:

1 kleinster Zucchini, 200 g Kochschinken, 3 EL gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie), 100 g Fontal, Butter, 120 g Nudeln, 2 EL flüssige Butter, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Den Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden und die Kräuter hacken. Fontal in kleine Würfelchen schneiden und zwei Gratinförmchen mit Butter auspinseln.

Die Zubereitung am Herd:

Die Nudeln im sprudelnden Wasser knapp al dente kochen. Die Zucchini streifen die letzte Minute mit den Nudeln mitkochen. Abgießen.

Schinken, Kräuter und *die Hälfte des Käses* mit den Nudeln mischen. Mit einer Gabel zu grossen Nestchen drehen und in die Gratinförmchen setzen. Mit Butter beträufeln, grosszügig Pfeffer darüber mahlen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Das Gratinieren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Gegen Food Waste:

Es gibt noch Käsereste? Die passen natürlich auch!

