Eierspätzle-Schinken-Schalotten-Pfanne

Direkt aus der Pfanne essen

Ein Pfannengericht, für das ich Eierspätzle, aber auch sehr viel kleingeschnittenen, rohen Schinken und Schalotten verwende, dazu noch etwas Knoblauch.

Das Ganze gewürzt mit Kreuzkümmel, Rosenpaprika, Salz und Pfeffer.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 250 g roher Schinken
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ EL gemahlener Kreuzkümmel
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und quer in Scheiben schneiden. Schinken in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schinken, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Eierspätzle dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Kreuzkümmel dazugeben. Kräftig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren.

Gericht mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren.