



## Hauptgang

# Rassige Nudeln nach Turi's Art

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Nudeln (Eierteigwaren)
300 gr	Schinken gekocht in Scheiben (Modellschinken), in feine Streifen schneiden
100 gr	Coppa in Scheiben geschnitten, in feine Streifchen schneiden
150 gr	Frühstücksspeck in Tranchen, in feine Streifchen schneiden
1 EL	Butter für's Andünsten der Zwiebel und Knoblauch
1 Stück	Zwiebel, gross, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)
150 gr	Champignons, braun, geputzt und in Scheiben schnitten
1 Bund	Basilikum (4 Blätter für Dekoration auf die Seite legen, Rest in Streifchen schneiden)
1 TL, gehäuft	Curry, scharf
1 TL, gehäuft	Paprika, scharf
1 dl	Weisswein, trocken, zum Ablöschen (es darf auch etwas mehr sein)
1 MSP	Sambal Olek (wer's gerne rassig mag, nimmt einen Teelöffel davon)
1 TL	Senf
3 dl	Rahm (oder Halbrahm)
150 gr	Parmesan (oder Sbrinz) gerieben
2 Stück	Eier (davon das Eigelb)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Nudeln	In reichlich Salzwasser "al dente" kochen
Butter, Zwiebel gehackt, Knoblauch	In einer grossen Kasserolle die Butter erhitzen die Zwiebel und den Knoblauch glasig andünsten
Schinken-, Coppa- sowie Frühstücksspeckstreifen, Champignons in Scheiben	Das Fleisch (Schinken, Coppa und den Frühstücksspeck) sowie die in Scheibchen geschnittenen Champignons begeben und – bei mittlerer Hitze – ein paar Minuten mitdünsten.
Curry- und Paprikapulver	Das Curry- und Paprikapulver auf dem Pfannenboden leicht anrösten
Weisswein, Sambal Olek, Senf	Mit einem kräftigen Schuss Weisswein ablöschen. Sambal Olek sowie Senf dazugeben und umrühren. Wenn kein Weisswein vorhanden ist, nehmen Sie eine kräftige Fleischbouillon zum Ablöschen.
Parmesan sowie Rahm	Den geriebenen Parmesan und den Rahm hinzufügen und umrühren. Einköcheln lassen bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Abschmecken, evtl. noch etwas Sambal Olek, und/oder Curry und/oder Paprika nachwürzen. Etwas Pfeffer zufügen. Salz ist meist nicht nötig, da der Parmesan viel Salz aufweist.
Basilikum	Der fein gehackte Basilikum in die Sauce geben und umrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und etwas erkalten lassen.
Eigelbe	Die Eigelbe in die etwas erkaltete Sauce geben (Die Sauce muss etwas erkaltet sein, damit die Eigelbe nicht gerinnen).
Nudeln	Die "al dente" gekochten Nudeln in die Sauce geben. Das Ganze nochmals erhitzen, gut umrühren (mischen) und auf vorgewärmten Tellern, mit einem Basilikumblatt dekoriert, servieren. Zusätzlich geriebenen Parmesan dazureichen (für jene die noch zusätzlichen Käse mögen).