

Bärlauchnudeln mit Parmesanschaum

250 g Bärlauchnudeln vom Specht
250 ml Wasser
3 Eiweiß Gr. M
1 TL Suppengewürz instant
1 EL Mondamin
75 g frisch geriebener Parmesan
3 Eigelbe Gr. M
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft
100 ml Sahne
250 g fein gewürfelter Schinken
50 g gehackte Mandeln
wer mag: 1 EL gehackte Kräuter

Die Bärlauchnudeln in reichlich Wasser bissfest kochen. Die Eiweiße steif schlagen. Das Mondamin mit etwas kaltem Wasser anrühren. Das restliche Wasser mit dem Suppengewürz im Wasserbad erhitzen. Wenn die Brühe heiß ist, den Parmesan unter Rühren darin auflösen. Unter Rühren die Eigelbe zugeben und immer kräftig weiter schlagen bis die Masse schaumig wird. Nicht kochen, die Masse könnte gerinnen! Wenn die Masse schön schaumig ist, würzen und die Sahne und den Schinken zugeben. Die garen Nudeln abgießen, den Eischnee unter den Parmesanschaum heben, mit den Mandeln und den Kräutern bestreuen und sofort servieren!

Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!

