



## Nüdeli "La Chinoise" mit Guanciale (Speck)

Ernst Kradolf gründete 1858 die Firma Ernst und produzierte Teigwaren die er unter dem noch heute bekannten Namen Ernst-Teigwaren verkaufte. Bereits anno 1861 gründete er die Firma La Chinoise und kurz darauf kam die Marke Bschüssig dazu. La Chinoise hat ausser dem Namen nicht viel chinesisches Nudeln gemeinsam, es sind Eierteigwaren, wobei die "Nüdeli" ein besonderes Augenmerk verdienen, sie sind noch schmäler und dünner als die italienischen Fedelini.

Guanciale ist gut gewürzter und luftgetrockneter Speck von der Schweinsbacke, er ist von nur wenig Muskelfleisch durchzogen und in Italien ein beliebter Aromageber in Pasta-Saucen.

### Zutaten (pro Portion)

80g Nüdeli "La Chinoise"  
50g Guanciale  
1 grosse Knoblauchzehe  
1El frische Petersilie gehackt  
5cl Vollrahm  
Salz und Pfeffer  
Parmesan, gerieben

### Zubereitung

Guanciale zu sehr kleinen Würfelchen schneiden. Petersilie und Knoblauch hacken.

Eine Pfanne langsam aufwärmen, Guanciale zugeben und schmelzen lassen, er darf dabei nicht brutzeln. Sobald sich etwas flüssiges Fett am Pfannenboden gesammelt hat, Knoblauch und Petersilie zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Rahm zugießen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Nüdeli in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und dabei etwas Pastawasser auffangen.

Nüdeli zur Sauce geben und vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit das Ganze schön geschmeidig wird. Nüdeli anrichten und mit Parmesan bestreuen. Nach Belieben ein Spiegelei darauf legen.





