

Bandnudeln mit Parma-Schinken

Für 2 Portionen

200 g Tagliatelle	50 g Parma-Schinken	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Fenchel	frische Petersilie
Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Salz, Pfeffer, Parmesan

Zunächst die Tagliatelle in kochendes Salzwasser geben und bissfest kochen. Den Parma-Schinken grob schneiden. Etwas von dem Fenchel nehmen und diesen in hauchfeine Streifen schneiden und klein hacken. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Fenchel, die Zwiebeln, den Salbei und die Petersilie hinzufügen. Dann erst zum Schluss den Parma-Schinken hinzugeben. Die fertigen Tagliatelle mit in die Pfanne geben. Die Tagliatelle mit Fenchel, Zwiebeln, Salbei, Petersilie und Parma-Schinken auf Tellern anrichten, das Ganze mit Parmesan verfeinern und servieren.

Steffen Henssler am 12. 04. 2012