

Pasta mit Parma-Schinken, Pilzen, Tomaten und Rucola

Für 2 Personen

100 g Mehl	100 g Hartweizen-Nudel-Grieß	3-4 Eigelb
Meersalz	5 EL Olivenöl	10 Kirschtomaten
2 Zweige Thymian	Mehl	1 Bund Rucola
50 g Parmesan	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter	Pfeffer
50 g Parma-Schinken	2 Zweige Basilikum	

Mehl, Grieß, Eigelb und 1 Prise Salz vermengen und gut durchkneten. Zuletzt 2 EL Olivenöl unter den Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitzen vorheizen. Kirschtomaten halbieren, auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und mit Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten angaren. Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus den Teigbahnen ca. 5 mm breite Tagliatelle schneiden, diese zu Nestern formen, auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben damit diese nicht zusammenkleben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Parmesan in feine Scheiben hobeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Pilze und Knoblauch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermischen. Knoblauch wieder herausnehmen. Die Nudeln in reichlich Wasser mit etwas Salz ca. 2-3 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einer Pfanne mit etwas von dem restlichen Nudelwasser und 2 EL Olivenöl schwenken, Tomaten und Rucola dazugeben, durchschwenken und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf verteilen und die Parma-Schinkenscheiben daraufsetzen. Mit etwas Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 20. September 2010