

Schinken-Nudeln italienisch

Für 4 Personen:

500 g Spaghetti	400 g Schlagsahne	300 g Parmaschinken
20 g Butter	1 Knoblauchzehe, klein gehackt	300 g gehobelter Käse, Pecorino
3 getrock. Öl-Tomatenscheiben	2 EL Salz	1 Prise Pfeffer
1 EL Petersilie gehackt		

Alle Zutaten sehr, sehr fein schneiden.

Wasser zum Kochen bringen, Salz ins Kochwasser geben.

Pasta kurz vor al dente (bissfest) kochen, absieben.

Im gleichen Topf die Butter schmelzen und auf hoher Temperatur Schinken, getrocknete Tomatenwürfel und Knoblauch anbraten (der Schinken sollte angebraten, aber nicht zu knusprig hart sein).

Sahne hinzufügen, außerdem die Petersilie und Pfeffer. Alles kurz aufkochen lassen, Temperatur reduzieren und die Pasta hineingeben und untermengen.

Kurz ziehen lassen, dass die Nudeln richtig al dente sind, dann sofort servieren.

NN am 08. Juli 2024