



Spaghetti mit Serrano-Schinken

und Paprika dazu Petersilienpesto



20-30min



3-4 Personen

Diese Pasta schmeckt so richtig gut, vor allem durch das herzhaft-salzige Aroma des Serrano-Schinkens. Das magere Fleisch wird luftgetrocknet, bevor es in dünne Scheiben geschnitten wird. Dazu gibt es knackige Paprika und selbstgemachtes Pesto aus Petersilie.

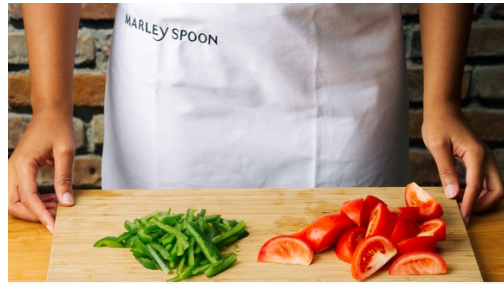
- Frische Petersilie
- 1
- 1 Packung Serrano Schinken in Scheiben
- 2 grüne Paprika
- 3 Lauchzwiebeln
- 3 Tomaten
- 2 italienischer Hartkäse ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 735kcal, Fett 22.3g,
Kohlenhydrate 101.5g, Eiweiß 27.9g



1. Gemüse schneiden

In einen mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** achteln.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 9-10Min. bissfest kochen. Ca. 100ml Pastawasser abschöpfen, die **Nudeln** durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Schinken schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in schräge Scheiben schneiden. Den **Käse** mit einer Küchenreibe fein reiben. Den **Schinken** in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie** mit Stängel grob hacken.



5. Gemüse anbraten

Inzwischen in einer großen Pfanne 1EL Olivenöl erhitzen und die **Paprikastreifen** für ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann die **Schinkenstreifen, Tomaten** und **Lauchzwiebeln** hinzufügen und für weitere ca. 1-2Min. mitbraten.



3. Pesto mischen

In einem höheren Gefäß die **Petersilie** mit ca. **1/3 geriebenen Käse** und 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mithilfe eines Stabmixers zu einem **cremigen Pesto** pürieren, ggfs. etwas Wasser hinzufügen.



6. Pasta mischen

Zum Schluss die **Spaghetti** zum **Gemüse** hinzufügen und alles gut mit dem **Pesto** durchmischen, etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.