



Herzhafte Pasta mit Knusper-Serrano

und pikanter Paprika-Tomaten-Sauce



ca. 25min



2 Portionen

Schnell, schneller, Pasta! Leckerer Schinken als Knusper-Topping mit Petersilie und in der leichten Sauce mit fruchtig-süßen Kirschtomaten. Ein Hauch von Zitrone und Knoblauch. Eine kleine Schärfe und köstlicher Käse. Buon appetito!

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 Paprika
- 1 Pck. Serranoschinken
- 250g Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ²
- 1 Pck. Basilikumcreme

- Salz und Pfeffer
- 35ml Olivenöl

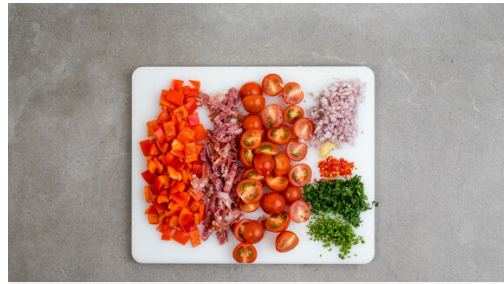
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 810kcal, Fett 34.4g,
Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 30.8g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und fein würfeln. Den **Schinken** in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** fein würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen und separat von den **Stängeln** fein hacken.



Die **Paprika**, die **Schalotten**, die **Peperoni** nach **Geschmack** und die **Petersilienstängel** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Den **restlichen Schinken**, die **Tomaten**, den **Knoblauch** und ca. $\frac{2}{3}$ der **restlichen Petersilie** mit etwas **Pastawasser** dazugeben und unter Rühren 4-5Min. weiterbraten, bis das **Gemüse** gar ist.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen. Die abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben und ggf. mit 1TL Olivenöl vermengen.



Das **Gemüse**, **½TL Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft** und die **½ des Käses** zur **Pasta** in den Topf geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben. Nach Belieben mit mehr **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **½ des Schinkens** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. goldbraun und knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und für die **Garnitur** beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben.



Den knusprig gebratenen **Schinken** mit **½ TL Zitronenschale**, der **restlichen Petersilie** und der **Basilikumcreme** vermengen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten, mit der **Schinken-Petersilien-Mischung** und dem **restlichen Käse** garnieren und servieren.