



Herzhafte Pasta mit Knusper-Serrano

und pikanter Paprika-Tomaten-Sauce



ca. 25min



4 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!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Paprika
- 2 Pck. Serranoschinken
- 250g Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ²
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- 55ml Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

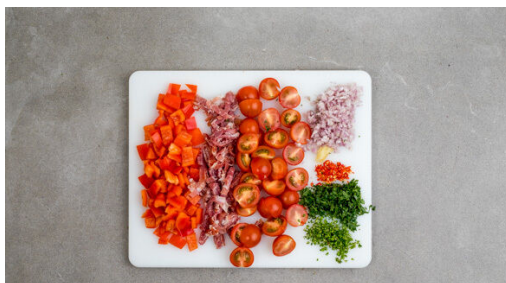
Je nach Schärfewunsch einfach mehr oder weniger Peperoni verwenden. Wenn Kinder mitessen, ggf. ganz weglassen und nur die eigene Portion schärfen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

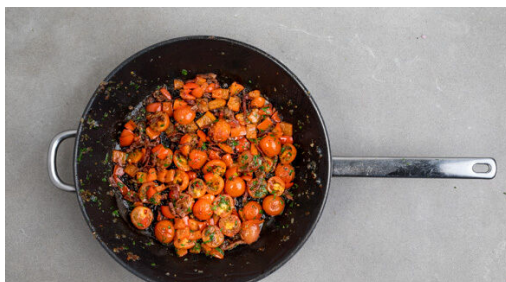
Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 27.9g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen 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.



4. Gemüse garen

Die **Paprika**, die **Schalotten**, die **Peperoni** nach Geschmack und die **Petersilienstängel** in der Pfanne mit 2EL 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.



2. Pasta kochen

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 2TL Olivenöl vermengen.



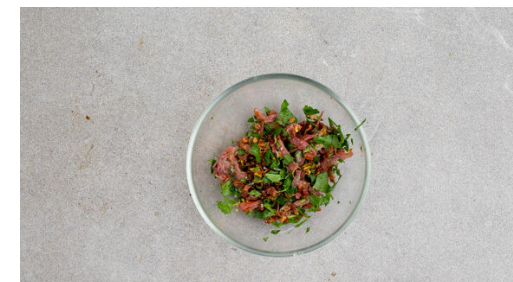
5. Pasta fertigstellen

Das **Gemüse**, 1TL **Zitronenschale**, 2EL **Zitronensaft** und die $\frac{1}{2}$ 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.



3. Garnitur vorbereiten

Die $\frac{1}{2}$ 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.



6. Garnitur zubereiten

Den knusprig gebratenen **Schinken** mit $\frac{1}{2}$ 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.