



Torchiette mit Knusper-Serrano

und pikanter Paprika-Tomaten-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

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!

- 2 Packungen Serranoschinken
- 2 rote Paprika
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 10g frische Petersilie
- 500g Torchiette ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen Basilikumöl

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

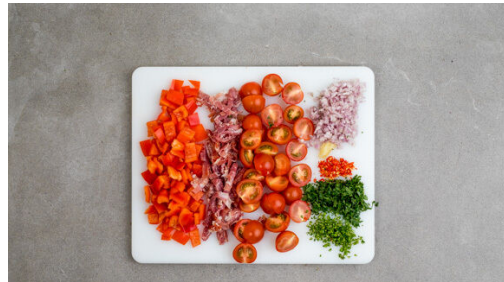
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 27.4g,
Kohlenhydrate 105.3g, Eiweiß 31.7g



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 **Stielen** fein hacken.



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



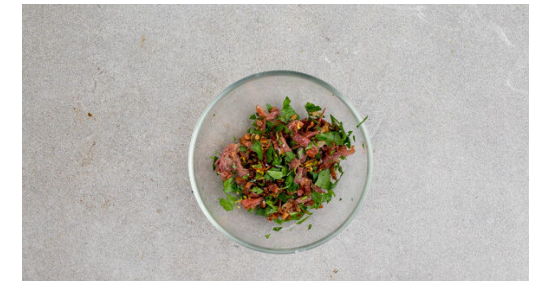
Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen. Die abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben und ggf. mit 2TL Olivenöl vermengen.



Das **Gemüse**, **1TL Zitronenabrieb**, **2EL Zitronensaft** und die **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.



Den **Schinken** 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 **1/2TL Zitronenabrieb** und der **restlichen Petersilie** vermengen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten, mit der **Schinken-Petersilien-Mischung** und dem **restlichen Käse** garnieren, mit dem **Basilikumöl** beträufeln und servieren.