Tagliatelle al erbe del giardino con prosciutto cotto in burro di noci

Tagliatelle mit Gartenkräutern und Kochschinken in Nussbutter

2 Personen

ZUTATEN :

250 g	kurze Tagliatelle mit Gartenkräutern
100 g	Prosciutto cotto
3 – 4 EL	Nussbutter
1 Prise	Meersalz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Basilikum in feinen Streifen (optional)
75 g	Pecorino romano etwas Kochwasser von der Pasta

1 Kräuter-Tagiatelle *(hier wurde Pasta mit Bärlauch, Basilikum, Löwenzahn, Brennessel, Rucola, Brunnenkresse und Kornblumenblüten verwendet)* nach Packungsanweisung al dente garen.

2 In einer kleinen Pfanne die Nussbutter auslassen und den in Streifen geschnittenen italienischen Kochschinken darin erwärmen. – Den Pecorino fein reiben.

3 Etwas Kochwasser von der Pasta abnehmen. Gegarte Pasta in ein Sieb abgießen. Die Pasta in eine große Schüssel geben, den Kochschinken und den Pecorino unter die Pasta heben, noch 2 – 3 Esslöffel Kochwasser zugeben, damit die Pasta schön cremig wird und sofort in angewärmten Pasta-Tellern, mit etwas Basilikum garniert, heiß servieren.

ANMERKUNG: Die Zubereitung dauert max. 15 Minuten. – Ist keine Nussbutter vorrätig, dann diese *(siehe Rezept)* vorab zubereiten. Das verängert die Zubreitungszeit auf eine ½ Stunde.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.