Spaghetti con tre tipi di formaggio e prosciutto cotto

Spaghetti mit dreierlei Käse und Kochschinken.

Drei berühmte italienischen Käse verbinden diese Pasta mild-sahnig und gleichzeitig pikant-würzig aufs Köstlichste, unter der sich noch saftige Streifen von edlem italienischen Kochschinken verbergen. – Delicato!

2 Personen

ZUTATEN:

200 g	Spaghetti *(Semola di Grano Duro)*
75 g	Mascarpone *(von Galbani)*
100 g	Gorgonzola Dolce DOP
2 EL	Sahne
1 EL	Crème fraîche
30 g	Parmigiano Reggiano DOP *(24 Monate gereift)*
½ Bund	Petersilie *(gehackt)*
150 g	Prosciutto cotto *(alta qualità)*
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

VORBEMERKUNG: Diese Gericht hat Kalorienpower und ist ein Sattmacher. – Wer es etwas leichter genießen möchte, reduziert die Käsemengen um ein Drittel und streckt die Sauce mit etwas mehr Nudelwasser.

1 VORBEREITUNG: Parmesan fein reiben. – Die Scheiben Proscuito längs halbieren und in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Leicht erwärmen. – Petersilie grob hacken.

2 Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich sprudelnden Salzwasser al dente kochen. Dann Spaghetti abgießen und etwas Kochwasser zurückbehalten. – Parallel dazu den Mascarpone in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Sahne und Crème fraîche unterrühren. Gorgonzola zerkrümeln, gleichfalls unterrühren und schmelzen lassen. Etwas pfeffern.

3 Spaghetti mit Parmesan, warmen Schinkenstreifen und Petersilie zu dem Käse in die Pfanne geben und gut untermischen. Gegebenenfalls 2 – 4 EL Kochwasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig bleiben. – Die Pasta auf gut vorgewärmte Teller heben und sofort heiß servieren.

ANMERKUNG: Das Pastagericht ist innerhalb von 15 Minuten inklusive aller Arbeitsgänge auf dem Tisch! – Schneller geht kaum eine Zubereitung und die Pasta schmeckt wirklich köstlich! – Ein kleiner grüner Salat mit Rosato-Vinaigrette *(siehe Rezept)* dazu, rundet das Essen ab.

Eine feine italienische und gewiss elegantere Variante meines Lieblings-Gerichtes aus der Kindheit: Makkaroni mit Schinken und Käse.

© 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.