



Vorspeise oder Hauptgang

Nudeln an Rucolasauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

150 gr	Rucola
1	Schalotte (oder Zwiebel)
1	Knoblauchzehe
75 gr	San Daniele (oder ein anderer milder Rohschinken, in dünne Scheiben geschnitten)
250 gr	Nudeln (vorzugsweise frische Nudeln)
60 gr	Butter
1,5 dl	Rahm
50 gr	frisch geriebener Sbrinz oder Parmesan
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rucola	Den Rucola waschen und in Streifen schneiden. Tropfnass in eine Pfanne geben, leicht salzen und pfeffern und nur so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb geben und ausdrücken.
Schalotte, Knoblauch	Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
Rohschinken	Den Rohschinken in feine Streifchen schneiden.
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen.
1 EL Butter	Gleichzeitig ein Esslöffel Butter schmelzen. Den Rohschinken darin kurz anbraten. Herausnehmen.
Restliche Butter, gehackte Schalotte sowie Knoblauch, Rahm	Restliche Butter beifügen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten, Rahm dazugiessen. Aufkochen. Danach den Käse untermischen und mit wenig Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
Nudeln und Rucola	Die bissfest gegarten Nudeln abschütten, gut abtropfen lassen. Die Nudeln mit dem Rucola zur Rahmsauce geben und alles nur noch gut heiss werden lassen. In vorgewärmte Suppenteller anrichten und mit Rohschinken bestreuen.

Tip: Es können natürlich auch Penne, Spaghetti oder andere Teigwaren verwendet werden. Und Bärlauchliebhaber können die Sauce im Frühling genau gleich mit frischen Bärlauchblättern zubereiten.
