

Rezept

Fettuccine mit fruchtiger Tomatensauce

Ein Rezept von Fettuccine mit fruchtiger Tomatensauce, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Fettuccine	Salz
100 g roher Schinken in Scheiben	1/2 Grapefruit
1 Knoblauchzehe	1 Dose Tomatenmark (140 g)
1-2 TL Zucker	100 g Sahne
2-3 EL saure Sahne	Pfeffer
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	1/2 TL getrockneter Oregano
2-4 EL frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Die Fettuccine in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen den Schinken in Streifen schneiden. Die Grapefruit auspressen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Tomatenmark, Zucker und Grapefruitsaft in einen Topf geben und einmal aufkochen. Die Sahne dazugeben und alles bei schwacher Hitze 3-4 Min. köcheln lassen.

4. Den Knoblauch in die Sauce geben, den Schinken und die saure Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano abschmecken.

5. Die Fettuccine in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit der Sauce mischen. Mit dem Parmesan bestreut servieren.