

Rezept

Kräuterseitling-Schinken-Nudeln

Ein Rezept von Kräuterseitling-Schinken-Nudeln, am 27.04.2024

Zutaten

| | | | |
|----------|---|------------|---------------|
| Salz | 100 g | Mini-Penne | |
| 100 g | Kräuterseitlinge | 75 g | Kirschtomaten |
| 2 Stiele | Basilikum | 2 EL | Olivenöl |
| 40 g | rohe Schinkenwürfel (aus dem Kühlregal) | | Pfeffer |
| 1 - 2 TL | Zitronensaft | 2 EL | Ricotta |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 31 g F, 27 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Für die Nudeln 1 l Wasser aufkochen, am besten im Wasserkocher. In einen Topf gießen, auf den Herd stellen, erneut aufkochen und salzen. Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung garen.
2. Inzwischen die Kräuterseitlinge putzen, größere Pilze längs halbieren, dann in dünne Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und vierteln. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob zerteilen.
3. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, Kräuterseitlinge darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 3 Min. anbraten. Die Schinkenwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
4. Die Nudeln abgießen, dabei 5 EL Nudelwasser auffangen. Nudeln und Kochwasser mit den Tomaten und dem Basilikum unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Ricotta in Flöckchen daraufgeben.