

Rezept

Nudeln mit Chili-Mascarpone-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Chili-Mascarpone-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Nudeln (z. B. Fusilli)	Salz
3 Scheiben Parmaschinken (ca. 60 g)	1 kleine getrocknete Peperoni
1 EL Olivenöl	3 EL Mascarpone (ital. Frischkäse)
2 EL Sahne	2 Handvoll Basilikumblättchen
1-2 EL Aceto balsamico bianco	Pfeffer
2 EL fein gehobelter Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Währenddessen den Schinken von den Fetträndern befreien. Die Scheiben übereinander legen und quer in feine Streifen schneiden. Peperoni fein zerbröseln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schinken und Peperoni darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. andünsten. Mascarpone und Sahne gut unterrühren.

3. Die Hälfte des Basilikums in feine Streifen schneiden, mit dem Essig zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce bei schwacher Hitze 3-4 Min. kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die abgetropften Nudeln mit der Sauce mischen, mit den restlichen Basilikumblättchen und Parmesan bestreut servieren.