Leichte Gemüsepasta mit Serrano Schinken

Die leichte Gemüsepasta mit Serran Schinken lässt Urlaubsflair aufkommen. Dieses Rezept ist außerdem gar nicht schwer zu erlernen.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

3 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Porree
300 g	Spaghetti (oder Bucatini)
2 Stk.	Knoblauchzehe
125 g	Schinken (Serrano)
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Die Karotten mit den Sparschäler schälen und gleich damit in lange Streifen schneiden. Den Lauch putzen und zusammen mit der Zuchini in sehr dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hobeln. Den Schinken in schmale Streifen schneiden oder aber auch ganz lassen.

2. Nun das Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln zufügen, al dente kochen und abgießen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten dazugeben, salzen und bei mittlerer Hitze bissfest garen. Die Zucchini-Streifen hinzufügen kurz mitbraten, ebenfalls leicht salzen.

3. Etwas Öl im Topf erhitzen, die Nudeln und den Lauch hineingeben und kurz braten, bis der Lauch zusammenfällt. Karotten und Zucchini zufügen, das ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Auf Tellern verteilen und mit dem Serrano Schinken servieren.

Tipp

Wer mag kann sich ja noch Parmesanspäne darüber geben.