

# Penne mit Parmaschinken und Rucola

Ein tolles Rezept aus der schlanken Küche: Penne mit Parmaschinken und Rucola sind schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Penne</a>
200 ml	Rama Cremefine
200 g	Parmaschinken
170 g	Cocktailtomaten
100 g	<a href="#">Rucola</a>
50 g	Pinienkerne
30 g	<a href="#">Parmesan</a> (frisch gerieben)
	Olivenöl
	Balsamico-Essig
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die Penne mit Parmaschinken und Rucola zunächst den Parmaschinken zerpflücken, Cocktail-Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen, putzen und bei Bedarf klein zupfen. Parmesan reiben. Penne laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin hellbraun rösten. Den Parmaschinken dazugeben und mitrösten lassen, die Tomaten untermengen. Mit Sahneersatz aufgießen, salzen, pfeffern und einmal aufkochen lassen.
3. Die Hälfte des Rucola und den Parmesan unterrühren. Den restlichen Rucola mit Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und in die Sauce geben. Alles gut durchrühren und zusammen mit dem Rucola-Salat servieren.

## Tipp

Anstatt mit Cocktail-Tomaten kann Penne mit Pinienkernen, Parmaschinken und Rucola auch mit getrockneten Tomaten zubereitet werden - dann aber weniger Schinken verwenden.