Spinat-Prosciutto-Pasta

Die Spinat-Prosciutto-Pasta überzeugt durch ihren feinen Geschmack, der an ein italienisches Restaurantgericht erinnert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Pasta
150 g	Prosciutto
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Handvoll	Spinat (frisch)
2 EL	Parmesan gerieben
1 TL	Senf (mittelscharf)
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Prosciutto-Pasta** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Den Prosciutto in kleine Stücke schneiden. Den frischen Spinat waschen, die Stiele entfernen und zerschneiden.

2. Die Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.

3. Jetzt die Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Den Prosciutto zugeben und kurz mitbraten. Das Schlagobers hinzugießen und zirka 2 Minuten köcheln lassen. Den geriebenen Parmesan dazugeben, bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Abschließend den Spinat zugeben. Die Pasta abseihen in die Pfanne geben und umrühren. Die Spinat-Prosciutto-Passa auf tiefe Pastatellern anrichten und genießen.

Tipp

Die Spinat-Prosciutto-Pasta nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.