

Gaston's schnelle Pasta à la Panna



Zutaten

- 500 g Nudeln
(Spaghetti, Fettuccine, Bavette, Bandnudeln)
- 1 kleine Zwiebel
- 5-6 Scheiben Schinken
(im Video geräucherter Rinderschinken,
Kochschinken funktioniert auch wunderbar)
- 1 Tomate
- 1/2 Paprika
- 200 g Sahne
- Basilikum und Salbei
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Einen großen Topf mit heißem Wasser und Salz für die Nudeln aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, Nudeln zugeben und nach Packungsanweisung bissfest garen. Anschließend abgießen und bei Seite stellen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne glasig dünsten. Den Schinken in feine Streifen schneiden und zu der Zwiebel geben. Einige Minuten bei schwacher Hitze mitdünsten.

Währenddessen die Tomate und die Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden, beides in die Pfanne geben und mit dünsten. Gemüse und Schinken mit Sahne ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Die fertig gegarten Nudeln in die Pfanne geben und in der Sauce schwenken.
Vor dem Servieren mit Basilikum und Parmesan garnieren.

Guten Appetit!

Ohne Zwiebel funktioniert es auch gut!

Wer mag, kann gerne noch Knoblauch ergänzen.

