Tagliatelle mit Letscho und Serrano-Schinken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, gelb	3 St.
Strauchtomaten	4 St.
Serranoschinken	150 g
Basilikum, frisch	10 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	4 EL
Zucker	
Olivenöl	2 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Tagliatelle, frisch	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln. Tomaten waschen, entstrunken und klein würfeln.

2. Serranoschinken in Stücke zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schinken ca. 2 Min. kross braten. Danach Schinken auf einem Küchenkrepp beiseitelegen. Pfanne nicht säubern.

3. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Zucker darin ca. 3 Min. anrösten. Danach mit Balsamicoessig ablöschen, Tomaten und Basilikum dazugeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe garen.

4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. 1 Kelle Kochwasser zur Tomatensauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Tagliatelle abgießen und auf Tellern anrichten. Tomaten-Basilikum-Sauce darüber verteilen und Schinkenstücke darauflegen. Tagliatelle mit Letscho und Serranoschinken servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	995 kcal
Kohlenhydrate	173 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g