

## Tagliatelle mit Letscho und Serrano-Schinken

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

2 St.
1 St.
3 St.
4 St.
150 g
10 g
2 EL
4 EL
2 EL
2 EL
800 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

- 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 I 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