

Spaghetti mit Mascarpone-Sauce

Spaghetti al mascarpone e prosciutto



Zutaten für zwei Personen:

150 g Spaghetti

Salz für das Nudelwasser

Sauce:

1 Ecke Butter

1 kleine Knoblauchzehe

2 EL Zwiebelwürfel

75 g Mascarpone

1 Scheibe Kochschinken

30 ml Gemüsebrühe

1 EL frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Petersilie gefriergetrocknet oder frisch (optional)

1. Knoblauch abziehen, halbieren und Keim entfernen. In feine Scheiben schneiden.

2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch und Zwiebel in einer beschichteten Pfanne mit einer Ecke Butter bei sehr geringer Hitze geduldig glasig werden lassen, auf keinen Fall bräunen.

3. Mascarpone zugeben, rühren. Kochschinken fein würfeln, zugeben. Alles gut vermischen, mit dem geriebenen Parmesan würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch 30 ml Gemüsebrühe zugeben.

4. Die nach Vorschrift gekochten Spaghetti (Garprobe machen) abgießen und untermischen.

5. Optional noch mit etwas gefriergetrockneter oder frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit halben Kirschtomaten garnieren.

Hinweise:

Ein hervorragendes Gericht, gleichzeitig sehr preiswert.

Tipp: Penne harmonieren noch einen Tick besser mit dieser Sauce.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023