

# Gemüsespaghetti mit Schwarzwälder Schinken

Kategorien: Gemüse, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Schwarzwälder Schinken
1/2		Lauch
1		Karotte
1/2		Sellerie
1/2		Zucchini
1		Tomate
6		Oliven
1		Knoblauchzehe
125	ml	Tomatensaft
10	Blätter	Basilikum
125	ml	Gemüsebrühe
		Spaghetti
40	Gramm	Butterschmalz
4	Stücke	Bärlauchblüten
		Salz und Pfeffer

## Anleitung:

### Vorbereitung:

Schinken in Streifen schneiden. Karotten und Sellerie schälen. Zucchini und Lauch waschen und alle Gemüse in ca.10 cm lange feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomate abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Oliven vierteln.

Basilikum abzupfen. Spaghetti auf den Biss kochen. Strunk ausschneiden und trocknen lassen.

### Zubereitung:

Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Lauchstreifen dazu geben, danach die Karotten, den Sellerie und die Zucchini. Nun die Spaghetti dazu und mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in eine erhitzte Pfanne geben und sofort mit Gemüsebrühe aufgießen. Knoblauch, Oliven und Tomaten dazu und mit Tomatensaft auffüllen, etwas reduzieren. Zum Schluss Basilikumblätter dazu geben.

Gemüsespaghetti auf Tellermitte anrichten und mit Schinken-Tomatensauce übergießen. Mit Bärlauchblättern garnieren.

## Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann