

## Fettuccine mit Basilikum mit Schinken

Zutaten für: 4 Personen

208	Gramm	Frische Fettuccine
100	Gramm	Roher Schinken
1	Beutel	Getrocknete Pilze
20		Basilikumblätter
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer nach Belieben

### Anleitung:

Fettuccine mit der Nudelmaschine zubereiten. Lassen Sie die getrockneten Pilze in einer Schüssel für zirka fünfzehn Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Anschliessend giessen Sie sie ab und zerkleinern sie zusammen mit dem Basilikum und dem rohen Schinken. Nehmen Sie eine Pfanne, geben Sie etwas Öl hinein und braten Sie alles zusammen an. Kochen Sie die Fettuccine in einem Topf und geben Sie diese nach dem Abgiessen in die Basilikumsosse. Heiss servieren.

400 Kalorien pro Portion