

Kleine Makkaroni nach Art von Siena (Italien)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

FUER 4 PERSONEN

500	Gramm	Maccheroncini (kleine, kurze Makkaroni)
10		Basilikumblaetter
150	Gramm	Walnuesse
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Gekochter Schinken
250	ml	Sahne
80	Gramm	Geriebener Parmesankaese
		Salz, Pfeffer aus der Muehle

Anleitung:

Maccheroncini "al dente" kochen. Basilikumblaetter und Walnusskerne im Moerser zerstoessen. Butter in einem grossen Topf zerlassen, Basilikum und Nuesse hineingeben. Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten duensten. Schinken Fein hacken und mit der Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Gut abgetropften Maccheroncini beifuegen und bei ganz kleiner Hitze einige Male umruehren, damit die Sauce auch die Oeffnungen fuellt. Noch die Haelfte Des Kaeses daruntermischen und die Maccheroncini in einer tiefen, Vorgewaermten Schuessel anrichten. Mit einer Pfeffermuehle und dem restlichen Parmesan servieren