

Rigatoni - Schinken

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PERSONEN

400	Gramm	Rigatoni
2	Pack.	Frischkäse (mit Knoblauch, z.B. Bressot)
1	klein.	Zwiebel
3	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Parmaschinken
1		Gelbe oder rote Paprikaschote
200	ml	Sahne
2	Essl.	Gehackter Thymian Schwarzer Pfeffer
1	Schuss	Salz

Anleitung:

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Paprikaschote vierteln, waschen, putzen, quer in Streifen schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Paprikastreifen hinzufügen, einige Minuten mitdünsten. Frischkäse und Sahne unterrühren, etwas einkochen lassen. Inzwischen die Rigatoni in Salzwasser bißfest garen. Den Schinken in der Sauce erwärmen, Thymian unterziehen und Sauce mit Rigatoni vermischen.