

Italienische Rezepte

Fettuccine mit Spinat und Prosciutto

Anzahl: 4 -6 pers.

Gattung: Gemüse, Italien, Käse, Nudel, Schinken

500 g	Eierfettuccine; oder - Spinatfettuccine, Band- - nudeln	3	Frühlingszwiebeln; in - Röllchen geschnitten
2	Essl. Olivenöl	500 g	Blattspinat
8	Scheib. Prosciutto, dünn; gekochter - Schinken	1	Essl. Balsamicösig
		1	Prise Zucker, fein
		50 g	Parmesan; frisch gerieben

Die Pasta in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser gerade al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Unterdessen das Öl in einer großen, gusseisernen Pfanne erhitzen. Den Prosciutto und die Frühlingszwiebeln zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei Mittelhitze 5 Minuten kross braten. Spinat putzen, Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Den Spinat in die Pfanne geben, den Essig und den Zucker unterrühren und 1 Minute dünsten, bis der Spinat leicht zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Sauce an die Pasta geben und gut mengen, damit die Sauce gleichmäßig verteilt wird. Die Pasta mit Parmesan bestreuen und gleich servieren.