

CREMIGE PASTA MIT BOHNEN UND KOCHSCHINKEN

Mit den Bohnen die ich in den letzten Tagen geerntet habe gab es einige leckere Rezepte. Eins davon war diese cremige Pasta mit Bohnen und Kochschinken. Die war nicht nur schnell gemacht und super lecker, sondern schwirrte mir schon seit Ewigkeiten im Kopf herum und konnte jetzt endlich von meiner to-cook Liste gestrichen werden. Eine schöne Abwechslung zum meiner Frühlingspasta mit Spargel und Kochschinken. Mit „leichter Sahne“ und ein wenig Parmesan ist die Pasta cremig aber nicht zu schwer. Bei den Kräutern habe ich mich für Thymian entschieden und Knoblauch durfte natürlich auch nicht fehlen. Seid ihr neugierig? Dann probiert das Rezept unbedingt aus!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

240g Fusili

200g Kochschinken mit Fettrand (am Stück)

100g grüne Bohnen

1 große Knoblauchzehe

1 Zwiebel

6-7 Zweige Thymian

Pfeffer & Salz

100ml Rama Creme fine

30g Parmesan

ZUBEREITUNG:

Die Bohnen in ca. 1cm lange Stücke schneiden, den Thymian von den Zweigen streifen und fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Kochschinken den Rand abschneiden und den restlichen Schinken und 1x1cm große Stücke schneiden.

Für die Nudeln einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und sowohl die Pasta als auch die Bohnen hinein geben. Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen.

Den Fettrand vom Kochschinken in kleine Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne auslassen. Die Schinkenwürfel, den Thymian, den Knoblauch und die Zwiebel dazu geben und anschwitzen. Nach 2-3 Minuten alles mit einer Tasse vom Nudelwasser ablöschen und einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Sahne einrühren.

Alles mit Pfeffer und Salz würzen. Die Pasta mit den Bohnen durch ein Sieb abgießen und zur Schinken-Sahnesauce in die Pfanne geben. Alles gut vermengen, den Parmesan dazu reiben und die Pasta ein letztes Mal abschmecken.

Die cremige Pasta mit Bohnen und Kochschinken auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!