

PASTA MIT FEIGEN UND SCHINKEN

PASTA MIT FEIGEN UND SCHINKEN

Schnell, schneller am schnellsten - mittlerweile bin ich ein wahrer Profi für schnelle Pastagerichte geworden. Für diese Linguine braucht man weniger als 15 Minuten. Wasser aufsetzen, Pasta kochen, Ziegenkäse und Feigen dazu geben und alles mit gerösteten Pinienkernen und Schinken dekorieren. Eigentlich könnten wir das Ganze damit abschließen und ich zeige euch einfach noch die Fotos... aber der Form halber gibt es unten noch wie immer die Details zum Rezept. Eine super leckere und elegante Pasta mit Feigen und Schinken die mit wenigen Zutaten auskommt und irgendwie ein herbstliches Urlaubsfeeling weckt!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150g Ziegenfrischkäse

20g Pinienkerne

4 Scheiben Parmaschinken

3-4 Zweige Thymian

3 Feigen

250g Linguine, hier Vollkornpasta

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Den großen Pastatopf ohne Wasser erhitzen und die Pinienkerne kurz darin anrösten. Die Pinienkerne beiseite stellen und das Salzwasser im Topf zum kochen bringen. Die Pasta hinein geben und al dente kochen.

Die Feigen vierteln und das Innere aus der Schale kratzen. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen und fein hacken. Eine Tasse vom Nudelwasser abschöpfen, die Pasta durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Den Ziegenfrischkäse und den Thymian unterheben und nach und nach etwas Nudelwasser dazu geben bis die „Sauce“ die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Die Linguine auf zwei Pastateller* verteilen und den klein gezupften Schinken und die gerösteten Pinienkerne über die Nudeln geben.



Süß und salzig - lasst es euch schmecken!

