

ROTWEINSPAGHETTI MIT PARMASCHINKEN

ROTWEINSPAGHETTI MIT PARMASCHINKEN

Wie sehr ich [Ariane's Säuferspaghetti](#) liebe habe ich ja [hier](#) bereits erwähnt. Diesmal habe ich eine schnelle Variante mit Parmaschinken gezaubert. Der passt super zu dieser kräftigen Pasta.



Zutaten für 2 Personen:

3 Knoblauchzehen

1/2 Bund Petersilie

50 ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

250g Spaghetti

500 ml trockener Rotwein (hier Merlot)

6 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung:

Ich koche die Spaghetti 2 Minuten in Salzwasser vor. Dann gieße ich das Wasser ab und gebe dafür den Wein in den Topf. Kurz aufkochen lassen und die Spaghetti und den fein gehackten Knoblauch dazu geben. Nochmal mit einer guten Prise Salz würzen. Eigentlich soll man ja den Schritt mit dem Wein in einer Pfanne durchführen, das werde ich wohl beim nächsten Mal auch wieder machen, da verkocht der Wein besser.

Das Ganze lasse ich hier also im offenen Topf köcheln bis der Wein verdampft ist. Gleichzeitig sollten die Nudeln auch fertig sein. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Öl untermengen. Gut vermischen und die Pasta mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die einzelnen Scheiben Parmaschinken voneinander trennen und jeweils in ca. 3 breite Streifen schneiden.

Dann richte ich die Rotweinspaghetti an, auf dem Teller kommt dann der Schinken dazu. Der wird einfach an verschiedenen Stellen oben drauf gesetzt.

Guten Appetit – oder lieber Prost!?!

