

SPAGHETTINI IN BRATHÄHNCHENSAUCE MIT SCHINKEN UND CASHEWKERNEN

SPAGHETTINI IN BRATHÄHNCHENSAUCE MIT SCHINKEN UND CASHEWKERNEN

Ich liebe Resteessen. Das klingt vielleicht blöd – aber in den meisten Fällen hatte „der Rest“ eine ziemlich lange Zubereitungszeit und ist zart geschmort oder voll von wunderbaren Aromen. Bei mir ist „der Rest“ die Sauce vom Brathähnchen mit getrockneten Tomaten und Basilikum. Ihr könnt aber auch jede andere mediterran angehauchte Bratensauce nehmen. Denn wenn man mal ehrlich ist, ist diese Sauce doch viel zu schade um sie einfach so zu entsorgen! Und weil die spanische Pasta so grandios geschmeckt hat geht das Ganze wieder in diese Richtung. Sehr lecker!



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghettini

500ml Bratensauce

Pfeffer & Salz

5 Scheiben Paramschinken

1 gute Hand voll Cashewkerne

1 Hand voll Basilikum

Zubereitung:

Als die Bratensauce aus dem Kühlschrank kommt hat sie eine leicht gelee-artige Konsistenz. Sobald ich sie in der Pfanne erhitze wird sie aber augenblicklich flüssig.



Die Spaghettini 3 Minuten lang in Salzwasser „ankochen“. Abgießen und in der Brathähnchensauce noch 3-4 Minuten lang fertig köcheln lassen.



Die Cashewkerne und den klein geschnittenen Schinken im nun leeren Nudeltopf leicht anrösten.



Schinken, Nüsse und einen Großteil vom Basilikum unter die Pasta mengen. Auf zwei Teller verteilen und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Fertig!

