

Nudeln Rezepte

Pappardelle mit Ricotta und Schinken

Gattung: Nudeln, Schinken, Teigware

600 g Pappardelle (breite - Bandnudeln)	1 Zwiebel
400 g Ricotta	2 Essl. Salbeiblätter
100 g Parmaschinken, in dünnen - Scheiben	2 Essl. Olivenöl
500 g Kürbisfleisch (ohne Schale - und Kerne)	Salz und Pfeffer aus der - Mühle
	2 Essl. Parmesan, frisch gerieben

1. Kürbisfleisch zuerst in Streifen, diese in dünne kleine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Salbei waschen, in Streifen schneiden. Schinken ebenfalls in Streifen schneiden.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schinken und Salbei darin bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausheben und beiseite stellen. Zwiebeln und Kürbis in der gleichen Pfanne unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Kürbisfleisch gerade eben gar ist. Inzwischen die Pappardelle nach Packungsanweisung garen.

3. Schinken und Salbei zur Kürbis-Zwiebel-Mischung geben, leicht salzen und pfeffern. Ricotta löffelweise zufügen. Parmesan darüber streuen, kurz durchmischen und noch mal abschmecken.

4. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Kürbis-Ricotta-Mischung darauf verteilen. Sofort servieren.