

Pasta el Limone e Mascarpone

(Nudeln mit Zitrone und Mascarpone)

Zutaten (für 6 Personen):

100gr. roher Schinken
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ unbehandelte Zitrone
ca. 400gr. Tagliatelle (Bandnudeln)
⅛ Liter trockenen Weißwein
125gr. Mascarpone
Pfeffer aus der Mühle
Ölivenöl, Salz
Basilikumblätter

Zubereitung:

Schinken (hauchdünne Scheiben) vom Fettrand befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel putzen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen hacken. Zitronenhälfte heiß waschen, Schale abschälen und Saft auspressen. Die Zitronenschale so dünn abschneiden, daß nichts von der weißen Haut übrigbleibt, diese schmeckt sonst bitter. Zitronenschale ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Nudeln in reichlich Wasser (mit Salz) zum kochen bringen und gemäß Packungsaufschrift al dente kochen. Zu gleichen Zeit Pfanne und Öl erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Schinken kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Mascarpone, die Zitronenschale und 1-2 Esslöffel Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen lassen und dann die Soße einkochen lassen. Nudeln abgießen, auf die Teller verteilen und die Soße darüber geben. Mit der Pfeffermühle noch kurz darüber gehen und mit ein paar Blätter Basilikum garnieren.