



©Mediatfisch / Murrel H.

FÜR 4 PERSONEN 20 MIN KOCHZEIT

400 G BARILLA PENNE  
 600 G TOMATEN (PERETTI)  
 200 G ROHSCHINKEN/PROSCIUTTO  
 60 G RUCOLA  
 ½ DL NATIVES OLIVENÖL  
 2 KLEINE ZWIEBELN  
 2 ESSLÖFFEL BALSAMICO  
 1 KNOBLAUCHZEHE  
 1 PRIESE ZUCKER  
 SALZ, PFEFFER

## PENNE CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORO

1. Wasser aufkochen und Salz hinzufügen.
2. Währenddessen Prosciutto in «Chips-Grösse» schneiden und auf Backpapier sorgfältig ausbreiten. Im Ofen kurz knusprig backen und beiseite stellen.
3. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und mit nativem Olivenöl andünsten.
5. Tomaten begeben, schwenken sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht mit dem Salz: die «Prosciutto-Chips» werden eher salzig sein.
6. Penne ins leicht kochende Wasser geben, kurz rühren und Kochzeit auf der Packung beachten.
7. Penne absieben, mit der Sauce schwenken und den grob gehackten Rucola darunter mischen.
8. Fertige Penne auf dem Teller anrichten und mit dem Rohschinken garnieren.
9. Die heisse Pfanne kurz ausreiben, den Zucker darin karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und fein über die Pasta träufeln. Bei Bedarf etwas Parmesan darüber reiben.



**BRAVO FÜR DICH.**