

Strozzapreti Clementino

Zutaten:

500 g Strozzapreti Pasta

400 g Virginia Pfeffer Rohschinken (magerer, würziger, luftgetrockneter Schinkenspeck)

2 Becher Obers

Olivenöl

Zitronenöl

Flor de Sal oder Flor de Sal Lemon

Schwarzer Pfeffer

200 g Parmigiano Reggiano

Basilikum als Deko

Zubereitung (ca. 20 Minuten):

Rohschinken in Würfel schneiden, Parmesan fein reiben und Nudelwasser gut salzen und mit Olivenöl verfeinern. Pasta *al dente* kochen, da die Nudeln noch nachziehen. Etwas Nudelwasser vor dem Abseihen abschöpfen und bereitstellen.

Schinkenwürfel mit Olivenöl (6 EL) bei großer Hitze anschwitzen. Frisch gestoßenen Pfeffer und Flor de Sal dazu (jeweils 2 gute Briesen) und alles durchziehen lassen.

Die Nudeln dazugeben und durchmischen. Das bereitgestellte Nudelwasser dazugeben, um Stärke einzubringen.

Obers dazu gießen und durchmischen. 1-2 EL Zitronen Olivenöl dazu und ca. 2/3 des geriebenen Parmesans unterheben, damit sich alles mit dem Obers gut vermischt und alles sämig wird.

Mit Basilikum dekorieren und fertig!

Tipp:

- Für Kalorienbewusste: 7% Obers verwenden

- Dazu: Frischer Salat des Saison z.B: Rucola, Radicchio, Cherrytomaten mit Balsamico und Olivenöl anmachen