

Winterliche Pappardelle mit Beinschinken und Kohl

13.Dezember 2021

Zutaten für 2 Personen

100g Traditions Beinschinken

- 4 große Kohlblätter
- 8 Stk San Marzano Tomaten
- 10 Stk getrocknete Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- ½ Bio-Zitrone
- 30g geriebener Parmesan
- 150g Pappardelle
- Olivenöl



Zubereitung

Beinschinken, getrocknete Tomaten und Kohlblätter in Streifen schneiden. Tomaten der Länge nach vierteln, Knoblauch und Chili in Scheiben schneiden. Zitronenzeste abreiben und danach Zitrone auspressen.

Pappardelle in Salzwasser kochen. Inzwischen Beinschinken in Olivenöl anbraten. Getrocknete Tomaten und danach Kohlblätter hinzugeben. Dann Knoblauch, Chili und Tomaten mitanbraten. Bei Bedarf etwas Olivenöl nachgießen. Al dente gekochte Pappardelle hinzugeben und gut vermischen. Zitronensaft und Zeste hinzugeben. Mit Parmesan anrichten.