

Pasta con la mollica

mit Chili-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Chili-Schinken 600g
Tagliatelle
130g Semmelbrösel
10 Sardellenfilets 100ml Öl
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 TL Salz



Zubereitung

Semmelbrösel in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter goldbraun anrösten. Pasta in gesalzenem Wasser weichkochen.

Währenddessen in einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Knoblauchzehen darin etwas anbraten, sodass sich das Olivenöl aromatisiert und danach wieder herausnehmen. Im gleichen Öl Sardellen hineingeben, mit einem Kochlöffel zerdrücken und mit dem Öl verrühren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Den Chili-Schinken kleinschneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitbraten.

Sobald die Pasta al dente ist, abseihen und in die Pfanne zur Sauce geben. Petersilie hinzufügen, alles gut durchschwenken und auf Tellern anrichten. Mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Ein Schuss Schlagobers macht es etwas Cremiger.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Portionen

4

