

Lauch-Schinken-Nudeln

Porree-Schinken-Nudeln

Zutaten für 4 Portionen :

400 g Spaghetti (Vollkornspaghetti)
300 g Lauch
100 g gekochten Schinken am Stück
1 Knoblauchzehe
2 Pack. passierte Tomaten à 500 g
Salz
gemahlener weißer Pfeffer aus der Mühle
Prise Zucker
getrockneten Basilikum
2 EL Olivenöl
geriebener Parmesan
einige Lauchringe zum Verzieren



Zubereitung :

Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Schinken anbraten, herausnehmen. Danach den Knoblauch und die Lauchringe kurz andünsten. Die passierten Tomaten zugießen und mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker und getrocknetem Basilikum würzen. Etwa 5 Minuten dünsten, dabei mehrmals umrühren. Zum Schluss den gewürfelten gekochten Schinken dazugeben. Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen.

Die Spaghetti auf tiefe Pasta-Teller verteilen. Die Soße darüber geben. Mit Parmesankäse bestreuen und noch mit Lauchringen verzieren und sofort servieren.

Tipp: Sie können auch fertige Tomatensoße aus dem Glas verwenden. Aber Vorsicht diese Soßen sind meistens schon gewürzt.

Guten Appetit wünschen die Kochbären!