



Farfalle mit Prosciutto cotto Puccini, Zucchetti und Pinienkerne

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 400g Teigwaren Typ Farfalle
- 4 mittlere Zucchetti
- 4 Knoblauchzehe
- 120g Pinienkerne
- 4 Bund Thymian
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Den Hinterschinken Puccini mit den Händen zerkleinern und die Zucchetti in Ringe schneiden.
2. Die Farfalle in reichlich Salzwasser kochen.
3. Während die Pasta kocht, 4 Ess-löffel Olivenöl mit der Knoblauchzehe in einer breiten Pfanne mit Antihafbeschichtung erhitzen.
4. Die Zucchetti und zwei Thymianzweige zugeben und für ungefähr 5 Minuten bei starker Hitze anbraten, bis sie leicht goldgelb sind.
5. Die Zucchetti aus der Pfanne herausnehmen, den Knoblauch entfernen und zur Seite legen.
6. In die gleiche Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl geben und den Hinterschinken Puccini und die Pinienkerne für ein paar Minuten anbraten.
7. Die Pasta al dente abgiessen, eine Kelle Kochwasser aufheben und es zusammen mit den beiseitegelegten Zucchetti direkt in die Pfanne geben.
8. Die Farfalle kurz auf den Herd stellen, mit dem Gewürz mischen und einige Esslöffel Kochwasser zugeben.
9. Mit den Thymianblättchen und gemahlenem Pfeffer aromatisieren. Sofort servieren.

