



Fusilli mit Gemüse, Burrata und Prosciutto crudo San Pietro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 360g Fusilli
- 240g Rohschinken San Pietro
- 2 grosse gelbe Peperoni
- 200g Burrata
- 8 Mini-Zucchini
- 12 Basilikumblätter
- n.b. eine Handvoll gewaschener Rucola
- 8 Artischocken in Öl
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Peperoni waschen und im Backofen rösten, bis die ganze Haut schwarz ist.
2. Peperoni in einen Beutel geben, luftdicht verschliessen und abkühlen lassen.
3. Zucchini waschen und in Rondellen schneiden.
4. 4 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zucchini darin 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt, aber noch bissfest sind.
5. Artischocken abtropfen lassen und vierteln.
6. Peperoni aus dem Beutel nehmen und die Haut abziehen, den Stiel und die Kerne im Inneren entfernen. In Streifen schneiden.
7. Zucchini, Peperoni, Artischocken, mit den Fingern zerzupfte Basilikumblätter und die Hälfte des Rucolas in einer Schüssel mischen. Mit einem Spritzer Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
8. Burrata und San-Pietro-Rohschinken mit den Fingern in Stücke zupfen.
9. Pasta in reichlich Salzwasser gemäss der Zeitangabe auf der Packung kochen.

10. Wenn die Pasta al dente ist, abgiessen und abtropfen lassen, in die Schüssel mit dem Gemüse geben und gut mischen.
11. Pasta in die Teller verteilen und mit Burrata und San-Pietro-Rohschinken garnieren. Zum Schluss mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln, mit dem restlichen Rucola garnieren und sofort servieren.