

A close-up photograph of a grey ceramic bowl filled with Garganelli pasta. The pasta is mixed with diced eggplant, sliced zucchini, and pieces of prosciutto. Fresh basil leaves are scattered on top. The bowl sits on a wooden table, with a glass of beer and a fork on a pink napkin visible in the background.

Garganelli mit Aubergine, Zucchini und Prosciutto crudo Pioradoro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 240g Prosciutto crudo Pioradoro
- 480g Eiergarganelli
- n.b. violette Aubergine
- 4 junge Mini-Zucchini
- 4 Knoblauchzehe
- 4 Bund Basilikum
- n.b. natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst das Basilikum waschen, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, abgiessen und in Eiswasser abschrecken.
2. Abtropfen lassen, auswringen und mit 100 ml Oliven Öl mixen.
3. Einige Stunden ruhen lassen und filtern.
4. Die Aubergine waschen und in Würfel schneiden.
5. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, um die Nudeln zu kochen.
7. 4 Esslöffel Oliven Öl mit der Knoblauchzehe in einer grossen antihafbeschichteten Pfanne erhitzen; die Aubergine hinzugeben und bei grosser Hitze ein paar Minuten anbraten; die Zucchini hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für weitere 4-5 Minuten anbraten, bis das Gemüse bissfest ist und eine leicht goldbraune Farbe hat.
8. Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und alles in eine Schüssel geben.
9. Das Wasser salzen und die Garganelli hineingeben.

10. Während die Nudeln kochen, den Rohschinken Pioradoro grob zerkleinern. 2 Esslöffel Oliven Öl in die Pfanne geben, in der das Gemüse angebraten wurde, und den Rohschinken Piora einige Minuten bei grosser Hitze anbraten.
11. Die Nudeln al dente abgiessen und in die Pfanne mit dem Schinken geben, das Gemüse und eine Kelle des Kochwassers hinzugeben.
12. Die Nudeln kurz anbraten und gut mit den Zutaten vermischen.
13. Vom Herd nehmen, das Basilikumöl darüber geben und servieren.