



KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

Rezept TELEGRAPH #53

Frühlingspasta mit Erbsen, Minze und San Daniele Schinken

Zutaten für 4 Portionen:

200 g tiefgefrorene Erbsen , 400 g Pasta (z. B. Orecchiette) 5-6 Stiele Minze

150 g Ricotta, 1-2 EL Zitronensaft , ¼ Beet Shisokresse (oder Gartenkresse)

25 g Spargelsprossen, 50 g Parmesan , 8 Scheiben dünn geschnittener San Daniele Schinken

Zubereitung:

Erbsen in einer flachen Schale ca. 10 Minuten auftauen. Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. 2-3 Minuten vor Ende der Kochzeit 100 g Erbsen zu den Nudeln geben.

Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Pasta abgießen, 50 ml Nudelwasser dabei auffangen. Nudeln zurück in den Topf geben. Ricotta, 100 g Erbsen, Minzblätter, bis auf einige zum Garnieren, und Pastawasser in einem hohen Rührbecher pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ricottasauce unter die Nudeln mischen. Evtl. nochmals nachwürzen.

Kresse vom Beet schneiden. Sprossen vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Parmesan raspeln und Schinken zerzupfen. Nudeln auf Tellern anrichten und Schinken garnieren. Mit Parmesan, Kresse, Sprossen und Minzblättern bestreuen.

Guten Appetit !!