



Pasta mit Zucchini und Schinken

Zutaten für 4-5 Personen

400 Gramm Penne
2-3 Zucchini, je nach Grösse
150 Gramm gewürfelter Schinken
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
4 dl Bouillon
1 dl Rahm
1 Esslöffel Butter
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel begeben und dämpfen lassen.

In der Zwischenzeit die Zucchini gut waschen und würfeln. Beim Schinken nehmt ihr bereits gewürfelter Schinken oder schneidet die Schinkenscheiben in Würfel.

Wenn die Zwiebel etwas Farbe angenommen hat, die Zucchini und den Schinken begeben und ca. 2-3 Minuten dämpfen lassen. Danach mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sollte zu viel Wasser verdampft sein, könnt ihr etwas Pasta Wasser dazugeben.

In der Zwischenzeit in einer weiteren Pfanne die Penne al dente kochen. Wenn sie gar sind, das Wasser abschütten. Evt. ganz wenig Kochwasser beibehalten, sollte die Sauce zu fest eingekocht sein.

Teigwaren zu der Zucchini/Schinkenmischung geben. Einen Esslöffel Butter und den Rahm beifügen.

Wer mag, kann die Pasta mit etwas Parmesankäse bestreuen und servieren.