



Mediterrane Linguine mit geröstetem Schinken und Mozzarella



> 30 Min. Einfach



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Schinken auf ein Backblech in den Ofen geben und etwa 10 Minuten knusprig werden lassen.
2. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Nudeln al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze die Zwiebelwürfel anbraten. Die Speckwürfel zufügen und auch diese mitbraten. Nun alle weiteren Zutaten bis auf den Mozzarella zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.
4. Zum Schluss die Soße über die Linguine geben und unterheben.
5. Den Mozzarella zupfen und darauf geben.
6. Mit dem Schinken, frisch gezupften Kräutern oder Rucola und Parmesan und ein paar Tropfen Olivenöl servieren.

Zutaten



- 500 g Linguine
- 1 EL Knoblauchöl
- 1 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup
- 3 EL gehobelter Parmesan
- 1 rote Zwiebeln gewürfelt
- 1 EL Kräuter der Provence o. frische gehackte Kräuter wie z.B Rosmarin o. Thymian
- 300 ml Sahne
- 50 g roher Schinken nach Wahl z.B. Serrano
- 150 g Speckwürfel
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Packung GOLDSTEIG Mozzarella
- Meersalzflocken, Pfeffer