Pastinaken-Schinken-Tagliatelle mit Parmesan und Majoran

Rezept von Stefan Dardaski
Zutaten:
12 Scheiben Holsteiner Schinken oder durchwachsener Räucherspeck in Scheiben
1 Handvoll Majoran- oder Bohnenkrautblättchen
1 Schuss Rapsöl
50 gr. Butter
2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten
2 Pastinaken, geschält, längs halbiert und feingeschnitten
450 gr. Tagliatelle
100 gr. geriebener Parmesan – beste Qualität
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Zubereitung:
Rapsöl in die Rührschüssel geben, Flexirührelement einsetzen und das Öl erhitzen auf 120 Grad.

Schinken in feine Streifen schneiden undzusammen mit den Kräutern in der Rührschüssel bei Intervallrührstufe 2 ca. 3min. anbraten.

Knoblauch und Pastinaken dazu geben und weitere 2-3 min. braten lassen bis der Schinken goldgelb und die Pastinaken weich sind.

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und etwas Nudelwasser zurückhalten.

Rührvorgang stoppen und das Flexirührelement herausnehmen.

Die Pasta in den Kessel geben und mit den Pastinaken und dem Speck verrühren. Die restliche Butter und den Parmesan einrühren und etwas Nudelwasser zugießen, um der Mischung eine

leicht cremige Konsistenz zu verleihen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.