

Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und Parmesan.



Foto und Rezept von Elvira Preiß
(Nudeln wurden mit der Pasta Fresca gemacht und gekocht, Matrize Trece).

Zutaten für die Nudelsauce:

Schinken (Südtiroler Speck)

Zucchini

Parmesan

Olivienöl

Zubereitung:

Schinken (Südtiroler Speck) in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Multizerkleinerer mit der Scheibe Nr. 4 in feine Streifen schneiden.

Zucchini mit der groben Raspelscheibe.

Parmesan mit Scheibe 1 oder 2 (alternativ, wenn der Parmesan nicht zu hart ist, geht es auch mit dem Messer vom Multi).

Schinken in Olivenöl andünsten, Zucchini dazugeben.

Dann die gekochten Nudeln untermischen und zum Schluss den Parmesan. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Salat vom Garten.

Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

Zutaten:

500 g selbstgemachte Nudeln
200 g Südtiroler Speck
200 g grob geriebenen Parmesan
300 g frische Champignons
Zwiebel und Knoblauch

Zubereitung:

Nudeln herstellen und kochen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei 140 Grad andünsten(mit Rührelement)

Speck (Schinken) in feine Streifen schneiden und zugeben, kurz mit anbraten.

Champion zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit ca 100 ml Brühe ablöschen und kurz weiter garen.

Nudeln und Parmesan zugeben alles mit italienischen Gewürz ,Salz und Pfeffer würzen, kurz durchrühren und servieren .